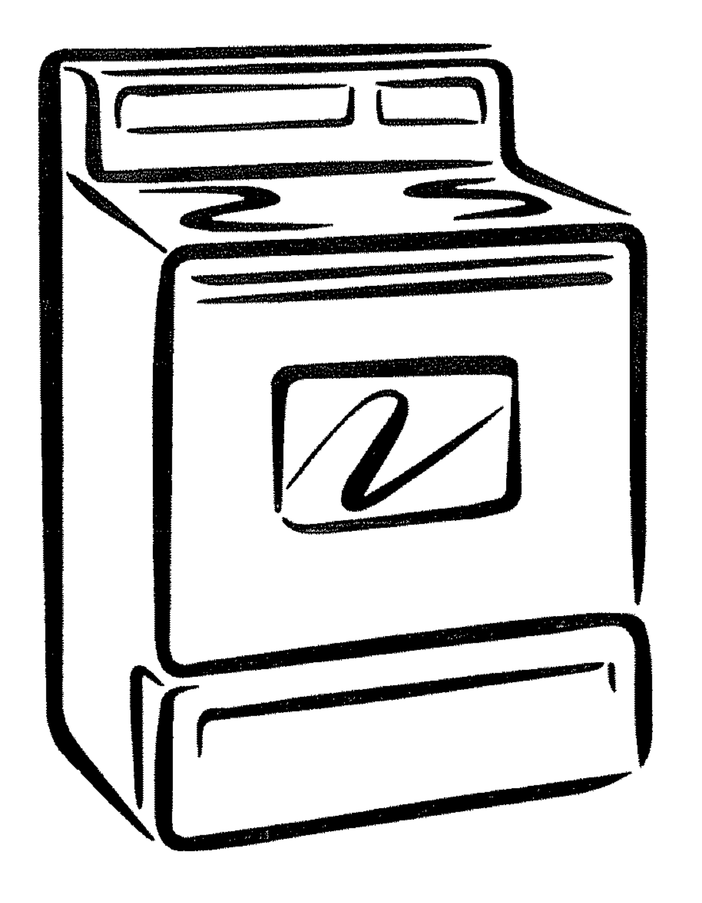


30" Radiant Self-Cleaning
Electric Free-Standing Range
Use & Care Guide

Estufa Eléctrica
Radiante de 30" Tipo "Independiente" con Autolimpieza
Guía para el Uso y Cuidado

Models, Modelos 911.94752, 94754, 94759



ENGLISH ESPAÑOL

229C4020P292
(SR-10484)

Sears, Roebuck and Co.,
Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A. www.sears.com

SELF-CLEANING RADIANT FREE-STANDING RANGE

Table of Contents

For your convenience and future reference, please write down your model and serial numbers in the space provided. They are located on the front frame behind the storage drawer.

MODEL NUMBER: ____________________

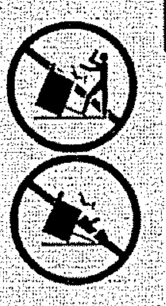
SERIAL NUMBER: ____________________

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Read all instructions before using this appliance. When using gas or electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including the following:

ANTI-TIP BRACKET



⚠WARNING

- All Ranges Can Tip
- Injury to Persons Could Result
- Install Anti-Tip Device Packed With Range
- See Installation Instructions

These **ANTI-TIP** bracket installation instructions are for wood or concrete floors and walls. Any other type of construction may require special installation techniques to provide adequate fastening of the **ANTI-TIP** bracket to the floor and wall.

The use of this bracket does not prevent tipping of the range when bracket is not properly installed.

NOTE: The installation of the **ANTI-TIP** bracket must meet all local codes for securing appliance.

Step 1

Locating the bracket

A. Locate the bracket against the rear wall and either the right or left cabinet. If the countertop overhangs the cabinet, offset the bracket from the cabinet by the amount of overhang. If there is no adjacent cabinet, position the edge of the bracket at the desired location of the range side panel.

B. Use the bracket as a template and mark 2 hole positions on the wall and 2 hole positions on the floor. Use either the wood or concrete floor set of positions, depending on your floor type. See **Fig. 1**.

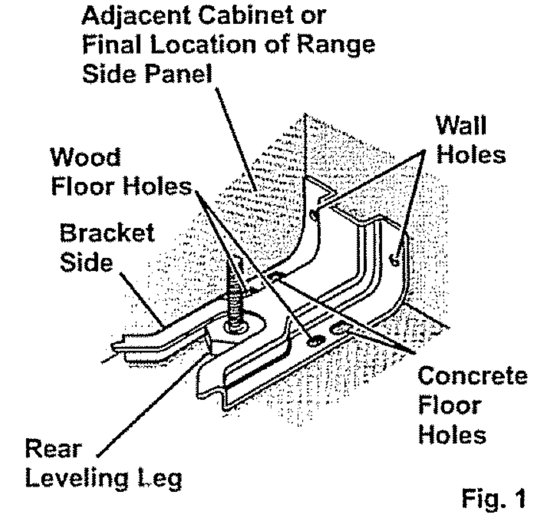


Fig. 1

continued on next page

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Anti-Tip Bracket (contd.)

Step 2

Anti-tip bracket installation

A. Wood Construction:

1. **Floor:** Drill a ⅛" pilot hole in the center of each pre-marked wood floor hole position (a nail or awl may be used if a drill is not available),

   AND

2. **Wall:** Drill an angled ⅛" pilot hole (as shown in **Fig. 2**) in the center of each pre-marked wall hole position (a nail or awl may be used if a drill is not available).

ATTACHMENT TO WALL AND FLOOR

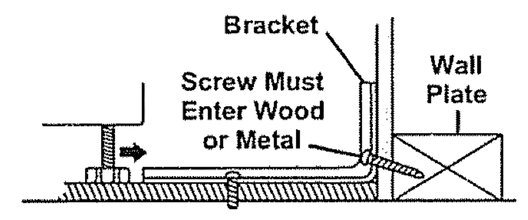


Fig. 2

B. Mount the **ANTI-TIP** bracket with the 4 screws provided as illustrated in **Fig. 2**.

C. Concrete Construction:

1. **Hardware required:**
   4 each ¼" x 1½" lag bolt
   4 each ½" O.D. sleeve anchor
2. Drill the recommended size hole for the anchors into the concrete at the center of each pre-marked concrete floor and wall hole position. Install the sleeve anchor into the drilled holes and then install the lag bolts through the bracket. DO NOT OVERTIGHTEN THE BOLTS.

Step 3

Checking the installation

A. Complete the installation of the range per the installation instructions provided with it.

B. Check if the **ANTI-TIP** bracket is installed and engaged properly. Remove the kick panel or storage drawer and inspect the **REAR LEVELING LEG**. Make sure it fits securely into the slot. See **Fig. 1**.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS





WARNING! To prevent accidental tipping of the range from abnormal use, including excessive loading of the oven door, attach the range to the wall or floor by installing the Anti-Tip device supplied. If the range is moved for cleaning, servicing or any reason, be sure the Anti-Tip device is re-engaged properly when the range is slid back in the opening. Failure to do so could result in the range tipping and may cause personal injury. To inspect the Anti-Tip device, remove the storage drawer and look to see if the rear leg leveler fully engages the slot in the bracket.

Important: To ensure safety for yourself, family, and home, please read your Owner's Manual carefully. Keep it handy for reference. Pay close attention to Safety Sections. **BE SURE** your appliance is installed and grounded by a qualified technician.

- **DO NOT** leave children alone or unattended near an appliance in use.
- **TEACH CHILDREN** not to play with controls or any part of the appliance, and not to sit, climb or stand on the door, or any other part of the appliance.
- **CAUTION: NEVER STORE** items of interest to children on the backguard or in cabinets above the appliance Children climbing on the appliance could be seriously injured
- **KEEP THIS** book for later use.
- **NEVER USE** your appliance for warming or heating the room.
- **NEVER TRY** to repair or replace any part of the appliance unless instructions are given in this manual. All other work should be done by a qualified technician.
- **ALWAYS KEEP** combustible wall coverings, curtains, dishcloths, towels, potholders, and other linens a safe distance from the appliance.
- **NEVER HEAT** unopened food containers. Pressure buildup can cause the container to burst and cause injury.
- **NEVER LEAVE** containers of fat or drippings in your oven.
- **ALWAYS KEEP** the oven and surface unit areas free from things that will burn. Food, wooden utensils, and grease buildup could catch fire. Plastic utensils could melt and canned foods could explode. Your appliance should never be used as a storage area.
- **ALWAYS KEEP** your appliance clear of things that will burn (gasoline and other flammable vapors or liquids).
- **NEVER TRY** to clean a hot surface. Some cleaners produce noxious fumes, and wet cloths or sponges could cause steam burns.
- **NEVER WEAR** loose-fitting clothing when using your appliance.
- **NEVER USE** a towel or other bulky cloth as a potholder. Make sure the potholder is dry. Moist potholders and wet cloths or sponges could cause steam burns. **DO NOT** let potholders touch hot heating elements.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- **DO NOT** touch cooking zones, surfaces near them, or interior oven surfaces. These may be hot enough to cause burns even though they are dark in color. During and after use, do not touch or let clothing or flammable material contact the zones or hot surfaces until they have had time to cool. Other surfaces near the oven vent openings, oven door and window, and cooktop surfaces may also be hot enough to cause burns.
- **NEVER LEAVE** cooking zones unattended at high settings. Boilovers result in smoking or greasy spills which could catch fire.
- **NEVER** cook on a broken cooktop; cleaning solutions and spillage could penetrate it and create the risk of electrical shock or fire. Contact a qualified technician for repairs.
- **ALWAYS TURN** utensil handles inward and away from other cooking zones to reduce the risk of burns, ignition, unintended contact, and spillage.
- **WHEN PREPARING** flaming foods under the vent hood, turn the fan on.

COOKTOP SAFETY

- **ONLY** certain kinds of glass or ceramic cookware can be used for cooktop cooking. Make sure the cookware you choose to use is designed for cooktop cooking without breaking due to the sudden temperature change.
- **ALWAYS USE** care when touching cooking zones. They will retain heat after the range has been turned off.
- **NEVER BLOCK** the oven air vent behind the right rear cooktop cooking zone.
- **COOKWARE USED** for cooktop cooking should be flat on the bottom and large enough to cover the heating zone being used. Under-sized utensils expose the heating zone and may result in direct contact or ignition of clothing. The proper size utensil will also improve efficiency.

OVEN SAFETY

- **PLACE OVEN RACKS** in the desired position while the oven is cool. If racks must be moved while oven is hot, do not let potholder contact the hot oven element.
- **AFTER BROILING**, always take the broiler pan and grid out of the oven and clean them. Leftover grease in the broiler pan could catch fire the next time you use your oven.
- **ALWAYS USE** care when opening the oven door. Let hot air and steam escape before moving foods.
- **NEVER USE** aluminum foil to line the oven bottom. Improper use of foil could start a fire, or electrical shock could result.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

SELF-CLEAN SAFETY

- **CLEAN ONLY** the parts listed in this manual. Follow all cleaning instructions. Be sure to remove broiler pan and grid before the self-clean cycle.
- **NEVER RUB**, move, clean, or damage the door gasket on self-cleaning ranges. It is essential for a good seal.
- **NEVER TRY** to clean utensils, cookware, removable parts, or broiler pan and grid in the self-clean cycle.
- **DO NOT USE** oven cleaners – No commercial oven cleaner or protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- **IF THE SELF-CLEANING** mode malfunctions, turn the oven off and disconnect the power supply. Have it serviced by a qualified technician.

IMPORTANT SAFETY NOTICE!

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the governor of California to publish a list of substances known to the state to cause birth defects or other reproductive harm and requires businesses to warn their customers of potential exposure to such substances. The fiberglass insulation in a self-cleaning oven will give off a very small amount of carbon monoxide during the cleaning cycle. Exposure can be minimized by venting with an open door or window or using a ventilation fan or hood.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the self-cleaning cycle of any range. Move birds to another well-ventilated room.

READ AND UNDERSTAND THIS INFORMATION NOW!

Be sure everyone in your home knows what to do in case of fire. Never use water on a grease fire; it will only spread the flames.

COOKTOP GREASE FIRE:
Never pick up a flaming pan...

1. Turn off the surface elements.
2. Smother the flame with a tightly fitting lid, use baking soda, or use a dry chemical, foam, or halon-type extinguisher

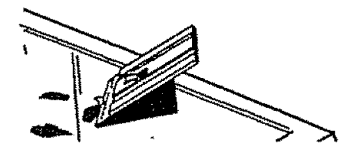
OVEN FIRE:
Do not try to move the pan!

1. Close the oven door and turn controls off.
2. If fire continues, carefully open the door, throw baking soda on the fire, or use a dry chemical, foam, or halon-type extinguisher.

OPERATION
Protecting the Cooktop

IMPORTANT INSTRUCTIONS WHEN USING YOUR NEW RADIANT COOKTOP

- **DO NOT** slide cookware across your cooktop.
- **DO NOT** use a dishtowel or sponge to clean or wipe your cooktop.
- **DO NOT** use scouring powders or plastic, nylon, or metal cleaning pads on your cooktop.
- **DO NOT** apply your cooktop cleaning creme to the cooktop surface if the surface is hot
- **READ** the instruction label on the cooktop cleaning creme bottle before attempting to clean the surface of your cooktop.
- **AFTER** cleaning the cooktop surface, be sure to wipe off any residue that may be left from the creme with a dry paper towel.
- **FOR MAJOR** spills, turn the surface control knob to OFF. Use a dry paper towel to wipe up spill, then use a razor scraper (held with a potholder) at a 45° angle against the surface of the cooktop to scrape remaining spill from the hot cooking zone.



NOTE: The razor scraper is not supplied with your product.

- **DO NOT** cook directly on the surface of the glass.
- **DO NOT** use the cooktop as a cutting board.
- **DO NOT** use a knife or any sharp object on the cooktop seal around the outer edge of the glass because it will cut or damage it.



CAUTION: When the surface controls are turned off, the Hot Surface Indicator light will remain lit until the cooktop surface has cooled to approximately 150°F. The glass ceramic surface will retain heat after the indicator light goes out. Use caution until the cooktop surface has had time to cool.

SPECIAL CARE

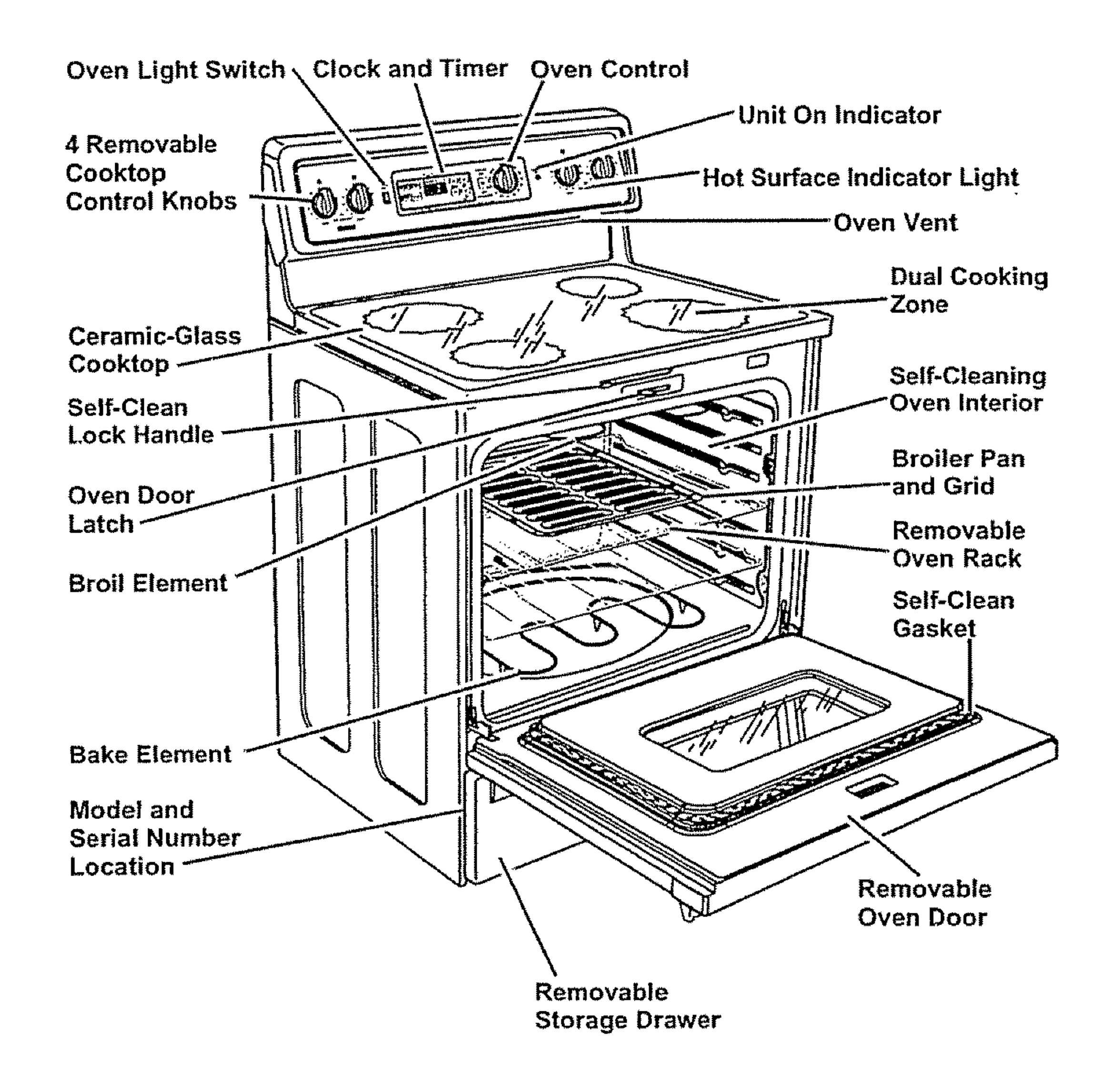
Sugar spills (such as jellies, fudge, candy syrups) or melted plastic can cause pitting of the cooktop surface unless the spill is removed while it is still hot. Special care should be taken when removing hot substances.

Follow these instructions carefully and remove soil while spill is hot.

1. Turn off the cooking zone affected by the spill. Remove the utensils.
2. Wearing an oven mitt, hold the razor scraper at a 45° angle against the cooktop and scrape hot spill to a cool area outside the cooking zone.
3. With the spill in a cool area, use a dry paper towel to remove the spillover. Any spill remaining should be left until the surface of the cooktop has cooled. Do not continue to use the soiled cooking zone until all of the spill has been removed. Follow the steps under Heavy Soil to continue the cleaning process.

OPERATION

FEATURES OF YOUR RANGE



REMOVAL OF PACKAGING TAPE

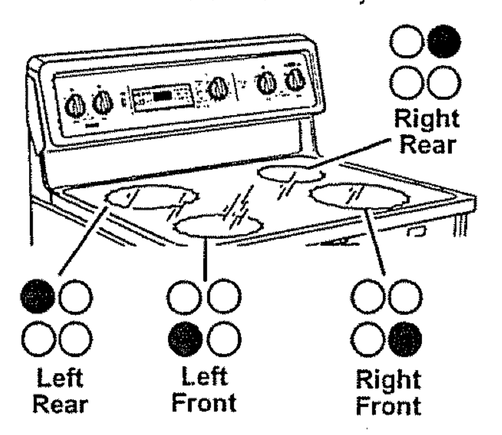
To remove the adhesive residue left from packaging tape, use household dishwashing liquid, mineral oil, or cooking oil. With a soft cloth rub into the area and allow to soak. Rinse and dry well. Repeat procedure using an appliance polish to ensure no damage is done to the range. **This should be done before the range is turned on for the first time. The tape cannot be removed once the range has heated.** Packaging tape may be found in the following areas: Cooktop Surface, Control Panel Area, Door Handle, Door Trim, and Oven Area.

OPERATION
Radiant Cooktop Cooking

Before using your new radiant cooktop, clean it with the Cooktop Cleaning Creme®. This will leave a protective coating.

COOKING ZONES

The cooking zones are shown by the outline on the glass. The sign below each control knob shows you which radiant zone is turned on by that knob.

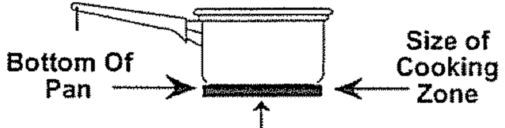


HOT COOKTOP INDICATOR LIGHTS

A Hot Cooktop Indicator Light will glow when any radiant element is turned on, and will remain on until the surface has cooled to approximately 150°F.

COOKING UTENSILS AND WOKS

Use pans and woks that are flat on the bottom. The size of the pan should be the same size as the zone used when cooking.



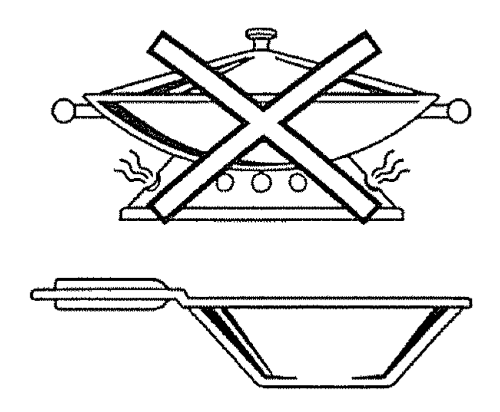
Pans should be flat on bottom.

Wok Cooking

We recommend that you use only a flat-bottomed wok. They are available at your local retail store.

Do not use woks that have support rings. Use of these types of woks, with or without the ring in place, can be dangerous.

Placing the ring over the surface unit will cause a buildup of heat that will damage the porcelain cooktop. Do not try to use such woks without the ring. You could be seriously burned if the wok is tipped over

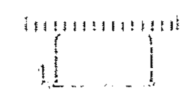


Use only flat-bottomed woks.

HOME CANNING TIPS

1. Be sure the canner is centered over the zones.
2. Make sure the canner is flat on the bottom.
3. Use recipes and procedures from reputable sources. These are available from manufacturers such as Ball® and Kerr®, or the Department of Agriculture Extension Service.
4. Use caution, while canning, to prevent burns from steam or heat.

CHECKING YOUR COOKWARE



If you don't know if your cookware is flat on the bottom, try this test. Turn your pan upside down on the countertop, and place the edge of a ruler flat against the surface of the pan. Rotate the ruler in a full circle, checking as you turn for any space between the two surfaces. The bottom of the pan and the edge of the ruler should fit flush against each other all the way across.

COOKWARE PERFORMANCE

Stainless Steel: Highly recommended for use with your new cooktop. Especially good with a clad bottom.

Aluminum: Heavyweight aluminum cookware recommended.

Cast Iron: Cast-iron cookware that is completely covered with porcelain enamel is recommended. Cast iron that is not covered with porcelain enamel may scratch the glass-ceramic surface of the cooktop.

Copper Bottom: Has good performance, but it can leave a residue on the cooktop surface if allowed to boil dry.

Glass-Ceramic or Stoneware: Usable. Check for rough edges or burrs, which may scratch the cooktop surface.

RADIANT COILS

When the knobs are turned on, coils beneath the glass radiate heat through the glass to the cooking utensil. It will take a few moments for the coils to heat; as they do, a red glow can be seen below the surface of the cooktop.

TEMPERATURE LIMITER

Every radiant surface unit has a temperature limiter.

The temperature limiter protects the glass cooktop from getting too hot.

The temperature limiter may cycle the units off for a time if:

- The pan boils dry.
- The pan bottom is not flat.
- The pan is off center.
- There is no pan on the unit.

OPERATION

Radiant Cooktop Cooking (cont.)

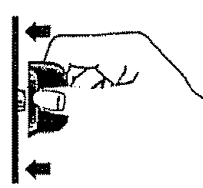
CONTROL SETTINGS

HI Used for quick starts, such as bringing water to a boil.

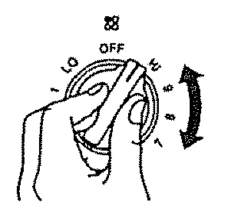
MED Used for slow boil and sautéing.

LO Used for steaming foods or keeping cooked foods at serving temperature.

1. Push in to turn the knob.



2. Set on or between marks for desired heat.

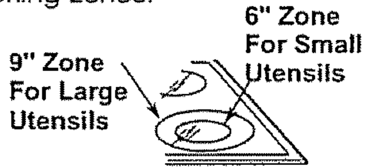


The surface unit indicator light will glow when any cooking zone is activated.

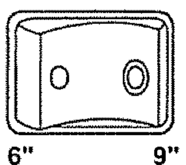
DUAL COOKING ZONE

(For Models 95582, 95587, 95589 only)

The right front element has two cooking zones:

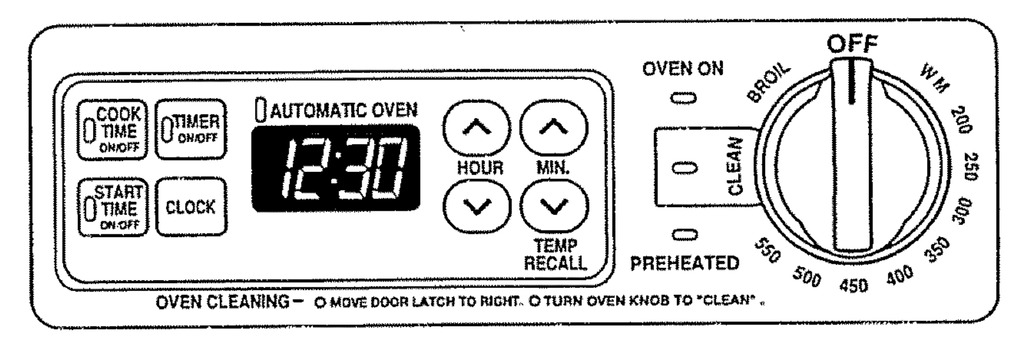


To use the large 9" cooking zone, push in the right portion of the rocker switch next to the control knob and push to turn the control knob to the desired setting.



To use the small 6" cooking zone, push in the left portion of the rocker switch and push to turn the control knob to the desired setting.

OPERATION
Oven Control, Clock, and Timer



Your range **CLOCK**, **TIMER**, and **OVEN** operations are simple and easy to understand.

THE HOUR/MINUTE ARROW PAD

The **HOUR/MINUTE** arrow pads allow you to set the exact time you need.

TEMP RECALL

Touch the down arrow to display the selected oven temperature.

DISPLAY

The display will show:

1. The time of day **CLOCK**.
2. The amount of time you choose when using the **TIMER**.
3. Any delayed functions or cooking times set.

OVEN LIGHT SWITCH

The oven light switch turns the light inside the oven on or off.

INDICATOR LIGHTS

As you read through your manual, you will find what each of the individual indicators are used for and how they will help you in understanding your new control.

TO BLACK OUT THE DISPLAY

If the time of day is showing in the display, touch the **CLOCK** pad once.

To bring back the display from the time of day blackout, touch the **CLOCK** pad twice.

F-CODES

If the display flashes an **"F"** followed by a number and beeps continuously, you have a function error code. Note the number after the **"F."** Turn the **OVEN CONTROL KNOB** to the **OFF** position. Disconnect all power to the range for at least 30 seconds and retry the oven operation. If the **"F"** displays during a self-clean cycle, check the oven door latch. Make sure the latch is moved to the right as far as it will go. Turn the **OVEN CONTROL KNOB** to the **OFF** position. Allow the oven to cool 1 hour and retry the oven operation. If the problem repeats, call for service. Advise the technician what the flashing code was.

OPERATION

Oven Control, Clock, and Timer (cont.)

PF CODE

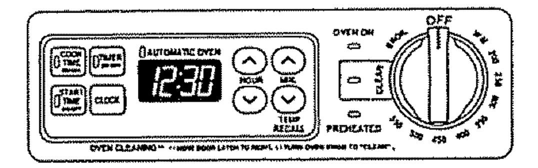
When the power to your range is turned on for the first time, or if you experience a power failure, the display will flash **"PF."** By touching the **CLOCK** pad, the display will flash "12:00." Touch the **CLOCK** pad again and follow the instructions to set the clock. Any operation set before a power failure will need to be reset.

AUTOMATIC OVEN SHUTOFF

The oven will automatically shut off if it has been left on for more than 12 hours.

To deactivate or reactivate the automatic shutoff, touch and hold the **MIN UP** and **DOWN** arrow pads for about 4 seconds.

OPERATION
Clock and Timer



TO SET THE CLOCK



1. Touch the **CLOCK** pad until display flashes.



2. Touch the **HOUR/MIN UP** or **DOWN** arrow pads to set the time of day.



3. Touch the **CLOCK** pad.

TO SET THE TIMER

The Timer is used to time cooking processes or other household activities. It does not control the oven. It can be set for up to 11 hours and 59 minutes. It will count down in minutes until the **LAST 60 SECONDS** is reached, then the control will beep once. When the countdown reaches **ZERO**, the control will beep 3 times followed by one beep every 6 seconds until the **TIMER ON/OFF** pad is touched.



1. Touch the **TIMER ON/OFF** pad. "0:00" and the **TIMER** indicator light will flash.



2. Touch the **HOUR/MIN UP** or **DOWN** arrow pads to set the amount of time.

After releasing the arrow pad, the **TIMER** indicator light will blink three to five times. The countdown will automatically begin. The **TIMER** indicator light will remain on until the countdown reaches "0."

When the timer has started the countdown, you may touch the **CLOCK** pad to return to the current time of day.

At the end of the countdown, the control will beep and the **TIMER** indicator light will flash. Touch the **TIMER ON/OFF** pad.

REMINDER!

If you hesitate while touching the arrow pads, the display and the TIMER indicator lights will blink 3 times and return the display to the time-of-day clock. If this happens, touch the TIMER ON/OFF pad to start over.

TO RESET THE TIMER

If you decide to change your set time:

If the countdown is showing in the display, touch the **HOUR/MIN UP** or **DOWN** arrow pads. Select the new time.

If the time-of-day clock is showing in the display, touch the **TIMER ON/OFF** pad. Then, touch the **HOUR/MIN UP** or **DOWN** arrow pads. Select the new time.

TO CANCEL THE TIMER

If the countdown is showing in the display, simply change the time. If it isn't, touch the **TIMER ON/OFF** pad, then touch the **TIMER ON/OFF** pad to cancel.

OPERATION
Baking

TO SET BAKE

1. Set the **OVEN CONTROL KNOB** to the temperature you want to use when baking. The **OVEN ON** indicator light will glow.

   When the temperature inside the oven reaches your selected temperature, the preheat tone will sound and the **PREHEATED** indicator light will glow.
2. When baking is finished, turn the **OVEN CONTROL KNOB** to the **OFF** position.

BAKING SHELF POSITION CHART

TYPE OF FOOD	SHELF POSITION
Frozen pies (on cookie sheet)	4
Angel food cake, bundt or pound cakes	3 or 4
Biscuits, muffins, brownies, cookies, cupcakes, layer cakes, pies	3 or 4
Casseroles	3 or 4
Turkey or Roast	1

TO SET A COOK TIME

The oven will turn on immediately and cook for a selected length of time. At the end of the cooking time, the oven will turn off automatically.

1. Make sure the correct time of day is showing in the display.
2. Touch the **COOK TIME ON/OFF** pad.
3. Touch the **HOUR/MIN UP** and/or **DOWN** arrow pads, to set how long you want foods to cook.
4. Turn the **OVEN CONTROL KNOB** to the baking temperature you want to use.

   The **OVEN ON** and **AUTOMATIC OVEN** indicator lights will glow. When the temperature inside the oven reaches the temperature you have selected, the **PREHEATED** indicator light will glow.
5. When the set amount of cooktime has reached zero, a tone will sound and the **AUTOMATIC OVEN** indicator light will blink until the **OVEN CONTROL KNOB** is turned to the **OFF** position.

OPERATION
Baking (cont.)

TO SET A DELAYED START

You can set the oven control to delay start the oven, cook for a specific length of time, and then turn off automatically.

1. Make sure the correct time of day is showing in the display.
2. Touch the **COOK TIME ON/OFF** pad.
3. Touch the **HOUR/MIN UP** and/or **DOWN** arrow pads, to set how long you want foods to cook.
4. Touch the **START TIME ON/OFF** pad.
5. Touch the **HOUR/MIN UP** and/ or **DOWN** arrow pads to set the time of day you want the oven to turn on.
6. Turn the **OVEN CONTROL KNOB** to the baking temperature you want to use.

   The **OVEN ON** and **AUTOMATIC OVEN** indicator lights will glow.
7. When the start time is reached, the oven will automatically turn on and start cooking. When the temperature inside the oven reaches the temperature you have selected, the **PREHEATED** indicator light will glow. The set amount of cooktime will count down to zero, a tone will sound, and the **AUTOMATIC OVEN** indicator light will blink until the **OVEN CONTROL KNOB** is turned to the **OFF** position.

NOTE: After touching the **COOK TIME** or **START TIME** pads, if you hesitate before touching the **HOUR/ MIN** pads, the display will blink 3 times and return to the time of day. If this happens, repeat the operation to continue.

OPERATION

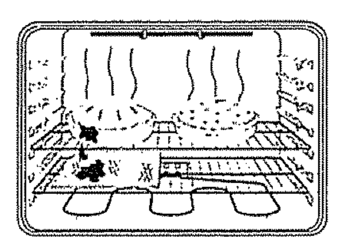
Oven Cooking Tips

STRONG SMELL OR ODOR

It is normal to have some odor when using your oven for the first time. To help eliminate this odor, **ventilate the room by opening a window or using a vent hood.**

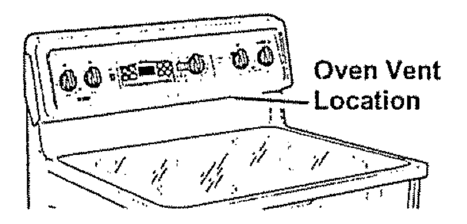
ALUMINUM FOIL

IMPORTANT: Never cover the oven bottom or oven rack with aluminum foil. Improper use can cause poor heat flow, poor baking results, and may damage the oven finish. To prevent staining from spillovers, you may place a piece of aluminum foil or a cookie sheet on the rack below the food which may spill over.



OVEN VENT

The oven vent is located behind the right rear cooking zone. This area could become hot during oven use. It is normal for steam to come out of the vent and/or collect moisture underneath when oven is in use. The vent is important for proper air circulation. **Never block this vent.**



PEEKING

Opening the door often to check foods will cause heat loss and poor baking results.

PREHEATING

Preheating is bringing the oven temperature up to the temperature you will be using during baking. Let the oven preheat when recipes call for preheating.

OVEN LIGHT

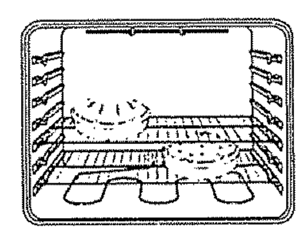
To prolong the life of your oven light bulb, follow this helpful tip: Always turn the light off when the oven is not in use or during a clean cycle. If your oven light is left on for an extended period
of time, the oven will be warm when the door is opened due to the heat generated from the oven light bulb.

THE TYPE OF MARGARINE AFFECTS BAKING PERFORMANCE

Most recipes for baking have been developed using high-fat products such as butter or margarine (80% fat by weight—the federal requirement for products labeled "margarine"). You will get poor results if cakes, pies, pastries, cookies, or candies are made with low-fat spreads. Low-fat spreads contain less fat and more water. The high moisture content of these spreads affects the texture and flavor of favorite baked recipes. The lower the fat content of a spread product, the more noticeable these differences become. To ensure best results, use margarine, butter, or stick spreads containing at least 70% vegetable oil.

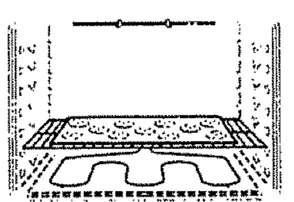
BAKEWARE PLACEMENT

Baking results will be better if baking pans are centered in the oven as much as possible. If baking with more than one pan, place the pans so each has at least 1 to 1½" of air space around it. If baking four cake layers at the same time, place two layers on rack 2 and two layers on rack 4. Stagger pans on the rack so one is not directly above the other.



BAKEWARE

FLAT COOKIE SHEETS, without sides, allow air to circulate all around the cookies for even browning.



SHINY PANS reflect heat and are perfect for cakes and quick breads that need a light brown crust.

GLASS, DARK NON-STICK, OR DARKENED-BY-AGE BAKEWARE absorbs heat and can be used for yeast breads, pie crust, or foods that need a brown crust. The oven temperature should be reduced by 25°F.

ELEMENT CYCLING

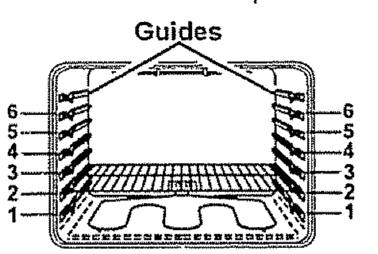
The Oven Temperature Sensor continuously senses and controls the temperature inside the oven. To keep a constant set temperature, the elements will cycle (turn on and off during cooking).

OVEN RACKS

The oven racks are designed with stops, a convenience as well as a safety precaution. The guides have a bump to prevent the racks from tilting when they are pulled out of the oven. This design allows the racks to be inserted in only one way.



Your oven has six (6) rack positions. The top position is only a guide. It cannot be used as a rack position.



Always place oven racks in the proper position while oven is cool.

CAUTION: When you are using the rack in the lowest position (1), you will need to use caution when pulling the rack out. We recommend that you pull the rack out several inches and then, using two potholders, pull the rack out by holding the sides of it. The rack is low and you could be burned if you place your hand in the middle of the rack and pull all the way out. Be very careful not to burn your hand on the door when using a rack in the lowest position (1).

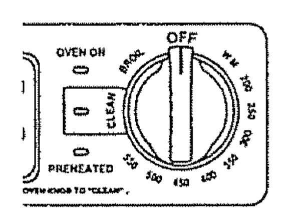
OVEN TEMPERATURE ADJUSTMENT

You may feel that your new oven cooks differently than the oven it replaced. We recommend that you use your new oven a few weeks to become more familiar with it, following the times given in your recipes as a guide. If you feel your oven is too hot or too cool for your cooking preference, see Do-It-Yourself Adjustment in the back of this manual to make the adjustment.

OVEN CONTROL

NOTE: On some models the Oven Control Knob must be pushed in before turning.

Your oven control has a selector knob for setting Bake, Broil, or Clean Simply turn the knob to the bake temperature setting you want to use or to **BROIL** or **CLEAN**.



The Indicator Lights:

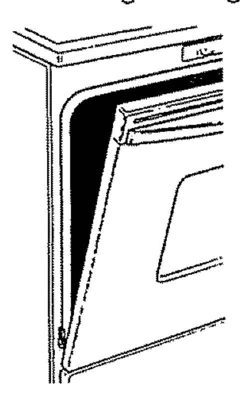
- **PREHEATED** indicator light – turns on and stays on when oven has reached selected temperature.
- **OVEN ON** indicator light – turns on and stays on when a Bake, Broil, or Clean function has been chosen
- **CLEAN** indicator light – turns on and stays on for self-clean. If the **CLEAN** indicator light flashes, you should check for one of the following:

1. The latch handle is locked during a baking function.
2. The latch handle is not locked during a self-clean function.

OPERATION
Broiling

GENERAL RULES

Broiling is cooking by direct heat from the upper element. The oven door should remain opened to the broil stop position during broiling.



It is not necessary to preheat the oven when broiling. Use the broiler pan and grid that came with your range. Both are designed for proper drainage of fat and liquids.

If foil is used, it must be molded tightly to the grid and slits cut into the foil to match those of the grid. This allows fats and liquids to drain into the broiler pan, preventing fire and excessive smoke.

Always remove the pan and grid from the oven. Storing or forgetting a soiled broiler pan in the oven is a potential smoke or fire hazard.

The U.S. Department of Agriculture recommends to cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an INTERNAL temperature of 160° F and poultry to at least an INTERNAL temperature of 180° F. Cooking to these temperatures usually protects against food-borne illness.

The closer you place foods to the broil element, the faster foods brown on the outside yet remain red to pink in the center.

Moving meats away from the element will allow the meat to cook to the center while browning on the outside. Using this positioning, cook side 1 at least 2 minutes longer than side 2. If your oven is connected to 208 volts, you may want to use a higher rack position and/or broil foods longer.

The size, weight, thickness, starting temperature, and your preference of the doneness of the meat will affect broiling. The chart on the next page is based on meats at refrigerator temperature.

HOW TO SET BROIL

1. Set the **OVEN CONTROL KNOB** to **BROIL**.
2. When broiling is finished, turn the **OVEN CONTROL KNOB** to the **OFF** position.

OPERATION
Broiling (cont.)

BROILING GUIDE (Hi Broil)

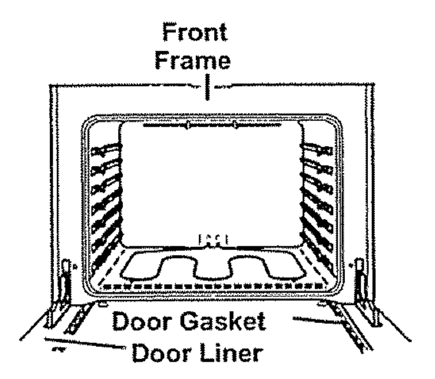
FOOD	QUANTITY AND/OR THICKNESS	SHELF POSITION	FIRST SIDE TIME (MIN.)	SECOND SIDE TIME (MIN.)	COMMENTS
Ground Beef	1 lb (4 patties)	4	13	8	Space evenly
Well Done	½" to ¾" thick				
	4 lbs (12 patties)	4	15	11	
Beef Steaks					
Rare†	¾" to 1" thick	6	6	4	Steaks less than ¾" thick are
Medium	(1 to 1½ lbs)	5	8	6	difficult to cook rare
Well Done		5	10	8	
Rare†	1½" thick	4	10	8	Slash fat
Medium	(2 to 2½ lbs)	4	15	10–12	
Well Done		5	20	20	
Chicken	1 whole, cut up (2 to 2½ lbs), split lengthwise	3	25	25	Brush each side with melted butter Broil skin-side down first
	Breast	3	25	15	
Bakery Products					
Bread (Toast)	2 to 4 slices	5	3	1	Space evenly Place English
or English Muffins	2 (split)	6	3-4		muffins cut-side-up and brush with butter, if desired.
Lobster Tails	2 to 4 (6 to 8 oz each)	3	18–20	Do not turn over	Cut through back of shell Spread open Brush with melted butter before broiling and after half of broiling time.
Fish	1 lb fillets ¼" to ½" thick	5	5	5	Handle and turn very carefully Brush with lemon butter before and during cooking, if desired.
Salmon					
Steaks	2 (1" thick)	5	10	5	Turn carefully Do not turn
Fillets	2 (½" to ¾" thick)	5	10		skin-side down.
Ham Slices	½" thick	4	6	6	
(precooked)	1" thick	4	8	8	
Pork Chops	2 (½" thick)	4	10	10	Slash fat
Well Done	2 (1" thick) about 1 lb.	4	15	15	
Lamb Chops					
Medium	2 (1" thick), about 10 to 12 oz	5	7	4	Slash fat
Well Done		5	10	9	
Medium	2 (1½" thick) about 1 lb	5	9	6	
Well Done		5	14	10	

† The U S Department of Agriculture says "Rare beef is popular, but you should know that cooking it to only 140°F means some food poisoning organisms may survive" (Source: Safe Food Book Your Kitchen Guide USDA Rev June 1985)

CARE AND CLEANING
Self-Cleaning Cycle

PREPARING YOUR OVEN FOR A SELF-CLEAN CYCLE

1. Remove the broiler pan and grid, utensils and any foil that may be in the oven.
2. If you oven is equipped with nickel oven racks, they should be removed. If your oven is equipped with gray porcelain-coated oven racks, they may stay in the oven during the self-clean cycle.
3. Soil on the front frame and outside the gasket on the door liner will need to be cleaned by hand.



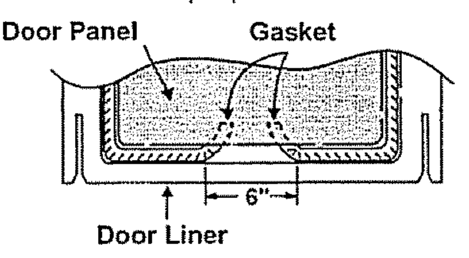
Clean these areas with hot water, soap-filled pads, or cleansers such as Soft Scrub® to remove any soil. Rinse well with clean water and dry.

Do not use oven cleaners – No commercial oven cleaner or protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.

4. Wipe up any heavy spillovers on the oven bottom.
5. Do not clean the gasket. The fiberglass material of the oven door gasket cannot withstand abrasion. It is essential for the gasket to remain intact. If you notice it becoming worn or frayed, it should be replaced.

OVEN DOOR GASKET

The gasket is designed to have a 5"-6" gap at the bottom of the door. This allows for proper air circulation.



It is normal for your oven door to give the appearance of not having a good seal against the range. This is due to the gasket. The location of the gasket on the door maintains a good seal and prevents any heat loss.



Utensils should never be left in the oven during a self-clean cycle.

Nickel oven racks may be cleaned during the self-clean cycle, but will lose their luster and become hard to slide. If you choose to leave them in during the cycle, wiping them down with vegetable oil after the cycle will help them slide easier.

Gray porcelain-coated oven racks may safely be cleaned in the oven during a self-clean cycle. It will be necessary to grease the edges of the oven rack with a light coating of vegetable oil after a clean cycle. This will help maintain the ease of sliding the racks in and out of the oven.

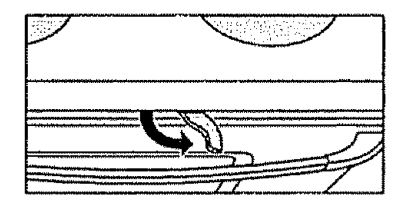
For the first clean cycle, vent the room with an opened window or hood vent. This will reduce the odor when heating new parts.

CARE AND CLEANING

Self-Cleaning Cycle (cont.)

TO SET A CLEAN CYCLE

1. For best results, follow the steps in **PREPARING YOUR OVEN.**
2. Slide the self-clean lock handle to the right as far as it will go. Do not force the handle.



3. Turn the **OVEN CONTROL KNOB** to **CLEAN** The **CLEAN** and **OVEN ON** indicator lights will glow.

   If the **CLEAN** indicator flashes, the door is not closed completely. Simply push the handle to the lock position.
4. The clean cycle lasts 4 hours and 20 minutes—this includes a cool-down time. You may change this to any time from 3 hours to 5 hours and 59 minutes by touching the **HOUR/MIN UP** and/ or **DOWN** arrow pads.

   When the door locks, **CLEAN** and **OVEN ON** indicator lights will glow. The oven temperature must drop below the locking temperature before the door can be opened. The **CLEAN** and **OVEN ON** indicators will blink at the end of the cycle.
5. Turn the **OVEN CONTROL KNOB** to the **OFF** position and unlock the door.

TO SET A DELAYED CYCLE

1. Make sure the correct time of day is displayed
2. For best results, follow the steps in **PREPARING YOUR OVEN**.
3. Slide the self-clean lock handle to the right as far as it will go. Do not force the handle.
4. Turn the **OVEN CONTROL KNOB** to **CLEAN** The **CLEAN** and **OVEN ON** indicator lights will glow
5. To delay the start of the clean cycle touch the **START TIME ON/OFF** pad.
6. Touch the **HOUR/MIN UP** and/or **DOWN** arrow pads to set the time of day you want the oven to start cleaning.
7. When the cycle is finished, the **OVEN ON** and **CLEAN** indicator lights will flash. Turn the **OVEN CONTROL KNOB** to the **OFF** position and unlock the door.

TO STOP A CYCLE

Turn the **OVEN CONTROL KNOB** to the **OFF** position. Wait (approx. 1 hour) before attempting to open the door. The indicator light will not blink if the cycle is stopped.

AFTER THE CYCLE

After the cycle, you may notice some white ash in the oven. Just wipe it up with a damp cloth or sponge.

If white spots remain, scrub them with a soap-filled pad. Be sure to rinse thoroughly. These are usually deposits of salt that cannot be removed during the cycle.

If for any reason you are not satisfied with the cleaning results, just repeat the cycle.

CARE AND CLEANING
Glass-Ceramic Cooktop Cleaning

On models with white or bisque glass-ceramic, it is normal for the surface to appear discolored when cooking zones are hot This is temporary and will disappear as the glass cools Cleaning a glass-ceramic cooktop is different from cleaning a standard porcelain cooktop. To maintain and protect your glass-ceramic cooktop, follow these basic steps.

CLEANING

Use only Cooktop Cleaning Creme® on glass-ceramic.

Normal daily use cleaning:

To maintain and protect your glass-ceramic cooktop follow these basic steps.

1. Before using the cooktop for the first time, clean it with the Cooktop Cleaning Creme®. This helps protect the top and makes clean-up easier.
2. Daily use of the cooktop cleaning creme will help keep the cooktop looking new.
3. Shake the cleaning creme well. Apply a few drops of the creme directly to the cooktop.
4. Use a paper towel or sponge to clean the entire cooktop surface

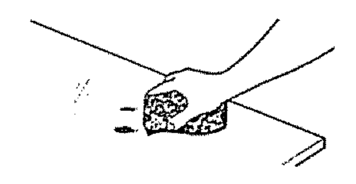
NOTE: It is very important that you **DO NOT** heat the cooktop until it has been cleaned thoroughly.

Clean your cooktop after each spill.

Burned on residue:

WARNING: DAMAGE to your glass surface may occur if you use scrub pads other than BLUE Scotch-Brite® Multi-Purpose No Scratch scrub sponges by 3M.

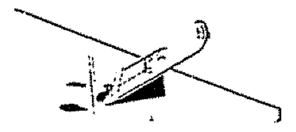
1. Allow the cooktop to cool.
2. Spread a few drops of Cooktop Cleaning Creme® to the entire burned residue area
3. Using the scrub sponge, rub the residue area, applying pressure as needed.



4. If any residue remains, repeat the steps listed above as needed.
5. For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with Cooktop Cleaning Creme® and a paper towel.

Heavy, burned on residue:

1. Allow the cooktop to cool.
2. Spread a few drops of Cooktop Cleaning Creme® to the entire burned residue area.
3. Hold the razor scraper at approximately a 45° angle against the glass surface and scrape the soil. It will be necessary to apply pressure to the razor scraper in order to remove the residue.



NOTE: The razor scraper is not supplied with your product

4. Keep a small amount of creme on the residue as you scrape.

CARE AND CLEANING

Glass-Ceramic Cooktop Cleaning (cont.)

5. After scraping with the razor scraper, use the scrub sponge to remove any remaining residue.
6. For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface with Cooktop Cleaning Creme® and a paper towel.

NOTE: Razor blade is packed inverted for safety reasons. Prior to use, the blade must be rotated and reinserted into slot.



IMPORTANT: Using a razor scraper will not damage the surface if the 45° angle is maintained. Do not use a dull or nicked razor blade on your cooktop. Store the razor scraper out of reach of children.

Metal marks and scratches:

1. Be careful not to slide pots and pans across your cooktop. It will leave metal markings on the cooktop surface.

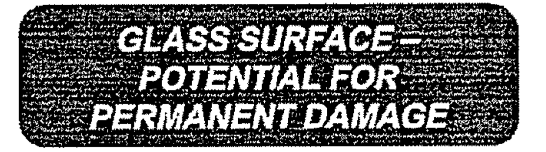
   These marks are removable using the cleaning creme with a scrub sponge and/or razor scraper.
2. If pots with a thin overlay of aluminum or copper are allowed to boil dry, the overlay may leave black discoloration on the cooktop.

   This should be removed immediately before heating again or the discoloration may be permanent.

WARNING: Carefully check the bottom of pans for roughness that would scratch the cooktop

Cooktop seal:

To clean the cooktop seal around the edges of the glass, lay a wet cloth on it for a few minutes, then wipe clean with nonabrasive cleaners.



Damage from sugary spills and melted plastic:

1. Turn off all surface units. Remove hot pans.
2. Wearing an oven mitt:
   a. Use the razor scraper to move the spill to a cool area on the cooktop.
   b. Remove the spill with paper towels.
3. Any remaining spillover should be left until the surface of the cooktop has cooled.
4. Don't use the surface units again until all of the residue has been completely removed.

NOTE: If pitting or indentation in the glass surface has already occurred, the cooktop glass will have to be replaced. In this case, service will be necessary.

CARE AND CLEANING

Glass-Ceramic Cooktop Cleaning

GENERAL INFORMATION

As the Creme cleans, it leaves a protective coating that helps prevent buildup of mineral deposits (water spots) and will make future cleaning easier. Dishwashing detergent removes the protective coating and should not be used.

PRECAUTIONS

- Most cleaners contain ammonia, chemicals, and abrasives that damage the surface of your cooktop. Use only the Cooktop Cleaning Creme® for proper cleaning and protection of your glass-ceramic surface.
- If you slide aluminum or copper-bottom cookware across the surface of the cooktop, they may leave metal markings which appear as scratches. Use the razor scraper and cooktop creme to remove these marks. Failure to remove this residue immediately may leave permanent marks.
- If pots with a thin overlay of aluminum, copper, or enamel boil dry, bonding with the glass-ceramic surface of the cooktop may occur. This black discoloration should be removed immediately or it could become permanent.
- Use of glass cleaner may leave an iridescent film on the cooktop. Cleaning Creme will remove this film.
- Water stains (mineral deposits) are removable using the creme or full strength white vinegar.
- Do not use a dull or nicked razor blade on your cooktop.
- Do not use abrasive cleaners or abrasive scouring pads on your cooktop.
- Plastic mesh pads, such as Dobie®, may be used.

To order additional Cooktop Cleaning Creme®, call your nearest Sears Service Center or Retail Store and ask for Stock No. 40079.

CARE AND CLEANING
Cleaning

CONTROL PANEL

CLEANING MATERIALS

- Dishwashing detergent
- Warm water
- Soft cloth

Do not use abrasive cleaners, industrial cleaners, or bleach.

BROILER PAN AND GRID

CLEANING MATERIALS

- Dishwashing detergent
- Warm water
- Soap-filled steel-wool pad
- Commercial oven cleaner

TO CLEAN

Allow the pan to soak. Sprinkle the grid with dishwashing detergent and cover with a damp cloth or paper towel and let stand. Scour as needed. Wash, rinse, and dry well. You may also place both the pan and grid in the dishwasher.

WALLS OF THE OVEN

Clean only as touch-up between clean cycles. Use dishwashing liquid, warm water, or soap-filled pad. Rinse well after cleaning and dry.

NEVER USE OVEN CLEANERS IN OR AROUND ANY PART OF THE OVEN.

When cleaning, be sure not to bend or displace the temperature sensor, located on the back wall of the oven.

DRAWER AND SIDES OF RANGE

CLEANING MATERIALS

- Dishwashing detergent
- Warm water
- Paper towels

TO CLEAN

Do not use oven cleaners, cleansing powder or harsh abrasives. If marinades, tomato sauce, basting materials, etc. should spill, wipe up as much as possible. When surfaces have cooled, thoroughly clean painted areas.

OVEN DOOR GLASS

TO CLEAN

For everyday cleaning, use glass cleaner and a paper towel. For stubborn soil, use paste of baking soda and water. Rinse thoroughly.

DOOR VENT TRIM

CLEANING MATERIALS

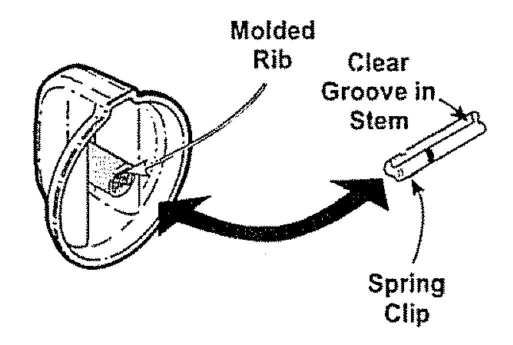
- Soft abrasive cleaner
- Sponge scrubber

Do not use hard, abrasive cleaners, industrial cleaners, or bleach.

CONTROL KNOBS

CLEANING MATERIALS

- Dishwashing detergent
- Warm water
- Soft cloth



TO REMOVE

1. Be sure the control knob is in the off position.
2. Pull straight off the stem.

Using a piece of string can make removing the knob easier. Slip the string under and around the knob, pulling straight out.

TO CLEAN

Wash the knob thoroughly with soapy water. Dry completely with a soft cloth. **DO NOT let the knob soak.**

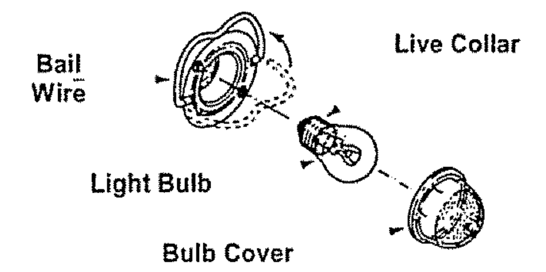
TO REPLACE

1. Check the back of the knob. The molded rib of the knob is designed to fit perfectly onto the knob stem.
2. Align the molded rib to the clear groove in the knob stem.
3. Push the knob back as far as it will go.

REPLACING THE OVEN LIGHT BULB



CAUTION: Disconnect electrical power to the oven at the main circuit breaker or fuse box before attempting to replace the oven light bulb. Do not touch a hot light bulb with wet hands or a wet cloth. Wait until the bulb has cooled and use a dry cloth.



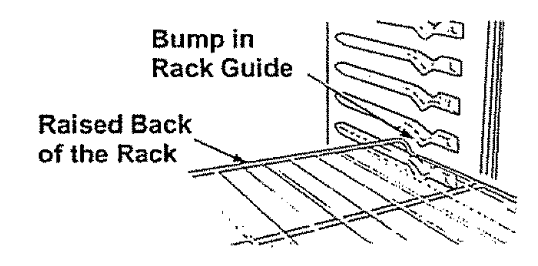
TO REPLACE

1. Hold your hand under the bulb cover and firmly push back the bail wire, until it clears and releases the bulb cover.
2. Unscrew the light bulb.
3. Replace the bulb with a 3½" 40-watt appliance bulb.
4. Place the bulb cover into the grooves of the socket and pull the bail wire forward until it rests in the indentation on top of the bulb cover.

REMOVABLE OVEN RACKS

CLEANING MATERIALS

- Dishwashing detergent
- Warm water
- Scouring pad or soap-filled pad



TO REMOVE

1. Pull the racks out to the stop position.
2. Pull up the front of the rack and slide under the bump of the rack guide.

TO CLEAN

Clean with warm water and detergent. For hard-to-remove stains, gently scrub with a scouring pad or a soap-filled pad. Rinse well.

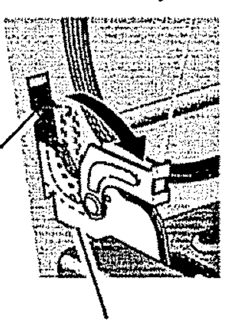
TO REPLACE

1. Place the raised back of the rack onto the rack guides.
2. Lift the front of the rack until the raised back slides under the bump of the rack guides.
3. Slide the rack all the way back.

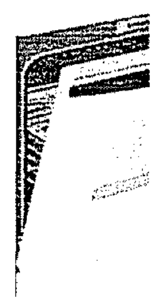
REMOVABLE OVEN DOOR

TO REMOVE

1. Fully open the door.
2. Push the hinge locks down toward the door frame, to the unlocked position. This may require a flat-blade screwdriver.



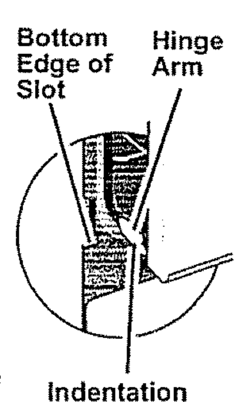
3. Firmly grasp both sides of the door at the top.
4. Close door to the door removal position.
5. Lift door up until the hinge arm is clear of the slot.



Removal Position

TO REPLACE

1. Firmly grasp both sides of the door at the top.
2. With the door at the same angle as the removal position, seat the indentation of the hinge arm into the bottom edge of the hinge slot.



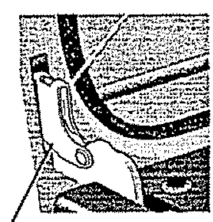
continued on next page

CARE AND CLEANING

Removable Parts

Removable Oven Door (cont.)

3. Fully open the door.
4. Push the hinge locks up against the front frame of the oven cavity, to the locked position.
5. Close the oven door.



TO CLEAN OUTSIDE OF DOOR

- Use soap and water to thoroughly clean the top, sides, and front of the oven door. Rinse well. You may also use a glass cleaner to clean the glass on the outside of the door. Do not let water drip into the vent openings.
- Spillage of marinades, fruit juices, tomato sauces, and basting materials containing acids may cause discoloration and should be wiped up immediately. When surface is cool, clean and rinse.
- Do not use oven cleaners, cleaning powders, or harsh abrasives on the outside of the door.
- If any stain on the door vent trim is persistent, use a soft abrasive cleaner and a sponge scrubber for best results.

TO CLEAN INSIDE OF DOOR

- Because the area inside the gasket is cleaned during the self-clean cycle, you do not need to clean this by hand.
- The area outside the gasket and the door liner can be cleaned with a soap-filled pad, hot water and detergent. Rinse well with a vinegar and water solution.

CARE AND CLEANING

Removable Parts (cont.)

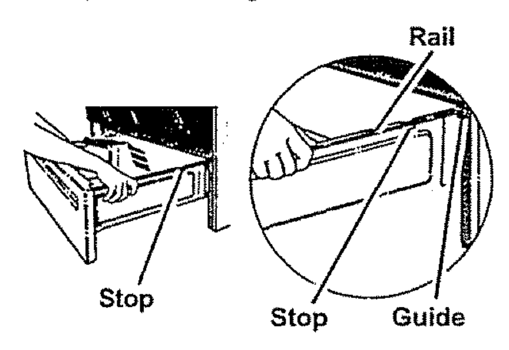


CLEANING MATERIALS

- Dishwashing detergent
- Damp cloth
- Warm water

TO REMOVE

1. Pull the drawer out until it stops.
2. Lift the front of the drawer until the stops clear the guides.



3. Remove the drawer.

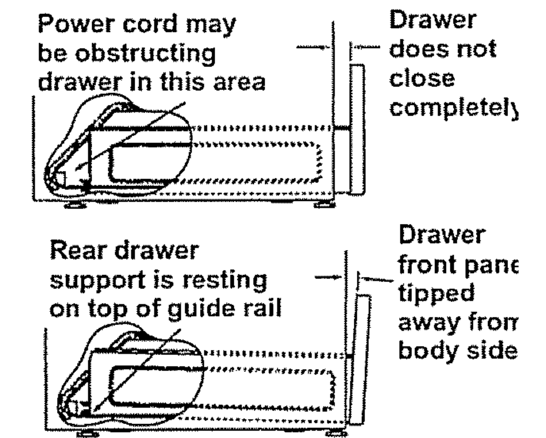
TO CLEAN

Wipe the inside and outside with warm soapy water and a damp cloth or sponge. Do not use harsh abrasives or scouring pads on the drawer.

TO REPLACE

1. Place the drawer rail on the guides.
2. Push the drawer back until it stops.
3. Lift the front of the drawer and push back until the stops clear the guides
4. Lower the front of the drawer and push back until it closes.

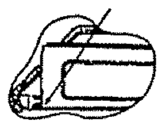
IF DRAWER WON'T CLOSE

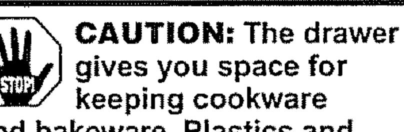


IF DRAWER IS CROOKED

Rear drawer support is on top of guide rail on the high side

Drawer front panel tipped to one side





CAUTION: The drawer gives you space for keeping cookware and bakeware. Plastics and flammable materials should not be kept in this drawer. Do not overload the storage drawer. If the drawer is too heavy, it may slip off the base rail when opened.

BEFORE CALLING FOR SERVICE

To save you time and money, before making a service call, check the list below for any problem you may feel you have with the performance of your range. If the problem is something you cannot fix, use the Consumer Service Numbers located at the back of this manual. **When making any calls, have the Model No., Serial No., Repair Parts List, Use and Care Manual, and the Date of Purchase available.**

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
Cooktop, oven, and oven control will not work.	No power to range.	Check the circuit breaker or fuse. Make sure the power cord is plugged in.
Tiny scratches or abrasions on the cooktop.	**a.** Use of incorrect cleaning materials. **b.** Coarse particles (salt, etc.) between cookware bottom and cooking surface. **c.** Cookware with rough bottoms.	**a.** Use only Cooktop Cleaning Creme®. **b.** Make sure the cooktop surface and bottom of cookware are clean before using. **c.** Use only smooth-bottomed cookware.
Metal markings on the cooktop surface (may appear as scratches).	Sliding or scraping metal utensils and cookware across cooktop surface.	Use recommended cleaning procedure to clean the cooktop surface.
Areas of discoloration on the cooktop surface.	Mineral deposits from water or food.	Use recommended cleaning procedure to clean the cooktop surface.
Dark streaks and specks on the cooktop surface.	**a.** Incorrect cleaning materials. **b.** Encrusted boilovers or grease splatters.	**a.** Use only the Cooktop Cleaning Creme® on the cooktop surface. **b.** Use razor scraper and follow the directions in the cleaning section of this manual.
Cooktop cooking zones work, but oven will not turn on.	Oven controls set incorrectly	Check the baking and broiling sections on setting the oven control correctly

BEFORE CALLING FOR SERVICE

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
Oven rack does not slide easily.	Racks were left in the oven during a self-clean cycle.	Wipe the racks down with vegetable oil.
Surface units will not maintain a rolling boil or cooking is not fast enough.	Improper cookware being used.	Use pans which are flat and match the diameter of the surface unit selected.
Oven temperature seems inaccurate.	Oven control calibration.	See the temperature adjustment instructions following this section.
Oven will not unlock.	Clean cycle is not finished.	Oven temperature must drop below the lock temperature before the door will unlock.
Oven light does not work.	**a.** Light switch in off position. **b.** Oven light bulb loose or burned out.	**a.** Check oven light switch on the control panel. **b.** Check the oven light bulb.
Oven smokes.	**a.** Dirty oven. **b.** Improper use of aluminum foil. **c.** Broiler pan containing grease left in the oven.	**a.** Check for heavy spillover. **b.** Use of foil not recommended. **c.** Clean pan and grid after each use.
Oven emits odor.	**a.** Oven insulation may emit odor during the first few usages. **b.** Failure to wipe out excess soil.	**a.** Put oven through self-clean cycle to speed up process of odor "wearing out." **b.** Wipe excess soil off before using oven.
Oven door accidentally locked while baking.	Do not force the lock handle. Temperatures above the locking temperature will prevent the lock handle from sliding to the unlock position.	Turn the control knob to the off position. Allow the oven to cool until the temperature inside drops below the lock temperature and the handle slides easily.
Cleaning results were poor.	**a.** Oven was heavily soiled. **b.** Clean cycle interrupted.	**a.** Heavy spillovers should be cleaned before the cycle is set. **b.** Allow the oven to clean its full cycle.

BEFORE CALLING FOR SERVICE

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
Foods do not bake properly.	a. Oven was not preheated long enough.	a. Be sure to preheat, when recipe calls for it.
	b. Improper rack or pan placement.	b. Maintain uniform air space around pans and utensils; see oven cooking tips section.
	c. Oven vent blocked or covered.	c. Keep vent clear.
	d. Improper use of foil.	d. Use of foil not recommended on racks or oven bottom.
	e. Improper temperature setting for utensil used.	e. Reduce temperature 25 degrees for glass or dull/darkened pans.
	f. Oven temperature needs adjustment.	f. Check oven temperature adjustment section.
	g. Range and oven rack not level.	g. Check the installation for leveling.
	h. Oven controls improperly set.	h. See the baking section.
Foods do not broil properly.	a. Improper rack position.	a. Check broil pan placement; see broiling section.
	b. Oven preheated.	b. Do not preheat when broiling.
	c. Improper use of foil.	c. Do not let foil cover slit in the grid; this will prevent grease drainage.
	d. Oven door closed during broiling.	d. Open door to broil stop position; see broiling section.
	e. Low voltage (208).	e. Use higher rack position.
	f. Improper broiling time.	f. Check broiling chart in broiling section.
	g. Oven controls improperly set.	g. See the baking section.

"DO-IT-YOURSELF" TEMPERATURE ADJUSTMENT

You may feel that your new oven cooks differently than the oven it replaced. We recommend that you use your new oven a few weeks to become more familiar with it, following the times given in your recipes as a guide.

If you think your new oven is too hot (burning foods) or not hot enough (foods are undercooked), you can adjust the temperature yourself.

The appearance and texture of foods is a better indicator of oven accuracy than an oven thermometer. These thermometers can vary by 20–40 degrees from the true temperature of the oven. In addition, the oven door must be opened to read these thermometers. Opening the door will change the temperature of the oven.

To decide how much to change the temperature, set the oven temperature 25 degrees higher (if foods are undercooked) or 25 degrees lower (if foods are burning) than the temperature in your recipe, then bake. The results of this "test" should give you an idea of how much the temperature should be changed.

TO MAKE THE ADJUSTMENT

1. Press and hold, **at the same time**, the **HOUR UP** and **DOWN** arrow pads until the display shows a two-digit number.
2. Press the **HOUR UP** arrow pad to increase the temperature, up to +35°F hotter.

or

Press the **HOUR DOWN** arrow pad to decrease the temperature, down to -35°F cooler.

3. When this adjustment has been made, the display will return to the time of day.

This adjustment will remain in memory until these steps are repeated and a new temperature is selected. It will remain in memory even after a power failure.

This adjustment will not affect the Broil or Clean temperatures.

NOTES



RADIANT FREE-STANDING RANGE WARRANTY

FULL ONE-YEAR WARRANTY ON ALL PARTS

If, within one year from the date of installation, any part fails to function properly due to a defect in material or workmanship, Sears will repair or replace it, at our option, free of charge

LIMITED WARRANTY ON RADIANT GLASS AND RADIANT SURFACE UNITS FOR SECOND THROUGH FIFTH YEAR:

For the start of the second year, from the date of installation, through the fifth year, from the date of installation, Sears will repair or replace, at our option, the radiant glass or radiant surface units (you will be responsible for any labor), if any of the following defects occur:

- Cracking of the radiant glass cooktop due to thermal shock
- Discoloration of the radiant glass cooktop
- Wear-off of the pattern on the radiant glass cooktop
- Cracking of the rubber seal between the radiant glass cooktop and the porcelain edge
- Burnout of any of the radiant surface units.

If this product is subjected to other than private family use, the above warranties are effective for only 90 days.

WARRANTY SERVICE IS AVAILABLE BY CONTACTING THE NEAREST SEARS SERVICE CENTER IN THE UNITED STATES.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

Sears Roebuck and Co. Dept. 817 WA Hoffman Estates, IL 60179

To further add to the value of your Range, Buy a Sears Maintenance Agreement.

Years of Ownership Coverage	1st Year	2nd Year	3rd Year
1. Replacement of Defective Parts other than Radiant Glass and Radiant Surface Units	W	MA	MA
2. Radiant Glass and Radiant Surface Unit Parts	W	W	W
3. Labor	W	MA	MA
4. Annual Preventive Maintenance Check at your request	MA	MA	MA

W - Warranty MA - Maintenance Agreement

Kenmore Appliances are designed, manufactured and tested for years of dependable operation. Yet, any appliance may require service from time to time. The Sears Maintenance Agreement offers you an outstanding service program for your product.

The table above shows the additional benefits a Sears Maintenance Agreement offers compared to a Sears Warranty.

Contact your Sears Sales Associate or local Sears Service Center to purchase a Sears Maintenance Agreement.

ESTUFA ELECTRICA RADIANTE TIPO "INDEPENDIENTE" CON AUTOLIMPIEZA

Indice



OPERACION

CUIDADO Y LIMPIEZA

COMO RESOLVER PROBLEMAS

Para su conveniencia y referencia futura, por favor escriba el número de modelo y de serie en el espacio que se provee. Están ubicados en el marco frontal detrás del cajón.

NUMERO DE MODELO: ____________________

NUMERO DE SERIE: ____________________

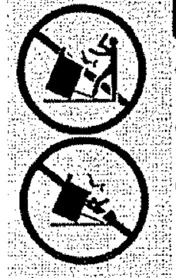
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Lea todas las instrucciones antes de usar esta estufa. Cuando use un aparato a gas o eléctrico, se debe seguir instrucciones de seguridad básicas, incluyendo lo siguiente:

CONTRA VOLCADURAS

⚠ADVERTENCIA



- Todas las estufas se pueden volcar
- Personas podrían resultar heridas
- Instale el dispositivo contra volcaduras empacado con la estufa
- Vea las instrucciones de instalación

Estas instrucciones para la instalación de la abrazadera **CONTRA VOLCADURAS** son para madera o pisos y paredes de concreto Cualquier otro tipo de construcción podría requerir técnicas de instalación especiales para proveer un anclado adecuado de la abrazadera **CONTRA VOLCADURAS** al piso o a la pared.

El uso de esta abrazadera no evita que la estufa se dé vuelta cuando no está bien instalada.

NOTA: La instalación de la abrazadera **CONTRA VOLCADURAS** debe cumplir con todas las ordenanzas locales para asegurar la estufa.

Paso 1

Ubicación de la abrazadera

A. Coloque la abrazadera contra la pared trasera a la derecha o izquierda del gabinete. Si la superficie del gabinete sale más afuera que el gabinete, corra la abrazadera para compensar la cantidad de la distancia. Si no existe un gabinete adyacente, ponga el borde de la abrazadera en la posición deseada sobre el panel lateral de la estufa.

B. Use la abrazadera como un molde y marque las posiciones de 2 hoyos sobre la pared y las posiciones de 2 hoyos sobre el piso. Use los juegos de posiciones para madera o concreto dependiendo del tipo de piso. Vea la **Fig. 1**.

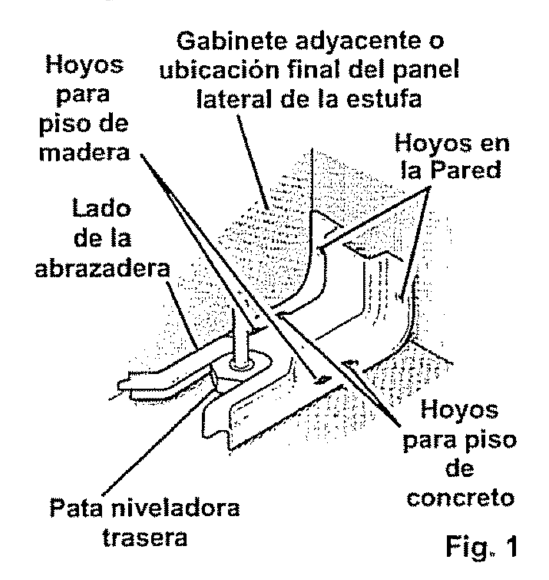


Fig. 1

continúa en la página siguiente

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Dispositivo de estabilidad (cont.)

Paso 2

Instalación de la abrazadera contra volcaduras

A. **Construcción de madera:**

1. **Piso:** Haga un hoyo piloto de ⅛" en el centro de cada posición de hoyo premarcada sobre el piso de madera (un clavo o una lezna se puede usar si no tiene un taladro),

   Y

2. **Pared:** Haga un hoyo piloto de ⅛" en ángulo (como se muestra en la **Fig. 2**) en el centro de cada posición de hoyo premarcada en la pared (un clavo o una lezna se puede usar si no tiene un taladro).

INSTALACION SOBRE LA PARED Y PISO

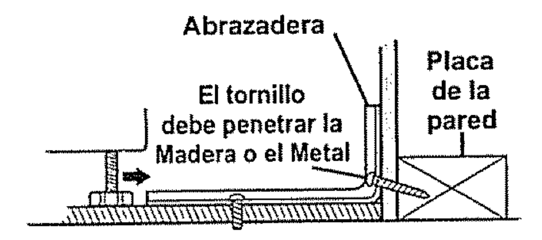


Fig. 2

B. Instale la abrazadera **CONTRA VOLCADURAS** con los 4 tornillos que se proveen como se ilustra en la **Fig. 2**.

C. **Concreto Construcción:**

1. **Materiales requeridos:**

4 de cada uno	Perno "lag" de ¼" x 1½"
4 de cada uno	Manga para anclar O.D. de ½"

2. Haga el hoyo del tamaño recomendado para las anclas sobre el concreto en el centro de cada hoyo premarcado sobre el piso de concreto y sobre la pared. Instale la manga del ancla dentro del hoyo y luego instale los pernos a través de la abrazadera. NO APRIETE LOS PERNOS DEMASIADO.

Paso 3

Revise la Instalación

A. Complete la instalación de la estufa de acuerdo a las instrucciones de instalación que se proveen con ella.

B. Revise para asegurarse que la abrazadera **CONTRA VOLCADURAS** esté instalada y enganchada correctamente. Saque el panel de abajo o el cajón e inspeccione la **PATA NIVELADORA TRASERA**. Asegúrese que esté firmemente bien colocada dentro de la ranura. Vea la **Fig. 1**.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

ADVERTENCIA: **Para prevenir que la estufa se vuelque accidentalmente debido a un uso anormal, incluyendo una carga excesiva sobre la puerta, engánche la estufa a la pared o al suelo instalando el dispositivo contra volcaduras que se provee. Si la estufa se mueve para limpiarla, para hacerle servicio o cualquier razón, asegúrese que el dispositivo contra volcaduras sea enganchado nuevamente cuando la estufa se coloque de vuelta en la abertura. No hacerlo podría resultar en que la estufa se vuelque y podría causar heridas personales. Para inspeccionar el dispositivo contra volcaduras, saque el cajon de almacenamiento y mire para asegurarse que el nivelador de la pata trasero esté bien enganchado en la ranura de la abrazadera.**

IMPORTANTE: Para garantizar su seguridad, la de su familia y la de su hogar, por favor lea su Manual del Consumidor cuidadosamente. Manténgalo a la mano para referencias. Ponga mucha atención a las secciones de seguridad. **ASEGURESE** que su estufa sea instalada por un técnico especializado y que haga tierra adecuadamente.

- **NO DEJE** a los niños sin vigilancia cerca de una estufa que se esté usando.
- **ENSEÑE A LOS NIÑOS A** no jugar con los controles o cualquier parte de la estufa y a no sentarse, subirse, o pararse sobre la puerta.
- **¡PRECAUCION! NUNCA GUARDE** cosas de interés para los niños sobre el respaldo de la estufa o en los gabinetes que quedan por sobre la estufa. Los niños que se suban sobre la estufa podrían resultar gravemente heridos.
- **GUARDE ESTE** libro para un uso futuro.
- **NUNCA USE** su estufa para entibiar o calentar una habitación.
- **NUNCA TRATE** de reparar o reemplazar una parte de la estufa a menos que las instrucciones se den en este manual. Todo otro trabajo debería ser hecho por un técnico especializado.
- **SIEMPRE MANTENGA** los revestimientos combustibles de las paredes, cortinas y otros paños a una distancia prudente de la estufa.
- **NUNCA CALIENTE** contenedores de alimentos cerrados. El aumento de la presión podría causar que el contenedor explote y cause heridas.
- **NUNCA** deje contenedores de grasa o goteaduras sobre o cerca de la estufa.
- **SIEMPRE MANTENGA** el área de la estufa despejada de cosas que se podrían quemar. La acumulación de comida y grasa y los utensilios de madera se podrían incendiar. Los utensilios de plástico se podrían derretir y las comidas en conservas podrían explotar. Su horno nunca se debería usar para almacenar cosas.
- **SIEMPRE MANTENGA** la estufa despejada de cosas que se podrían quemar (gasolina y otros vapores o líquidos inflamables).
- **NUNCA TRATE** de limpiar las superficies calientes. Algunos limpiadores producen vapores nocivos y los paños y las esponjas mojadas podrían causar quemaduras por vapor.
- **NUNCA USE** ropa suelta cuando use la estufa.
- **NUNCA USE** una toalla u otro paño abultado como agarradera. Asegúrese que la agarradera esté seca. Las agarraderas húmedas y las paños y esponjas mojadas podrían causar quemaduras por vapor. **NO PERMITA** que las agarraderas toquen los elementos para calentar.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

- **NO TOQUE** las superficies para calentar, las superficies cerca de ellas o las superficies interiores. Estas podrían estar suficientemente calientes para quemar aunque se vean de color oscuro. Durante y después del uso, no toque o permita que la ropa o materiales inflamables hagan contacto con las superficies calientes hasta que hayan tenido tiempo de enfriarse. Las otras superficies cerca de las ventanillas de ventilación del horno, puertas, ventanas y las superficies para cocinar también podrían estar suficientemente calientes para causar quemaduras.
- **NUNCA DEJE** las unidades de superficie sin vigilancia a temperaturas altas. Los derrames podrían resultar en humo o en derrames de grasa que se podrían incendiar.
- **NUNCA COCINE** sobre una cubierta para cocinar quebrada. Las soluciones para la limpieza y los derrames podrían penetrarla y crear un riesgo de corte de corriente o de incendio. Llame a un técnico calificado para las reparaciones.
- **SIEMPRE COLOQUE** las agarraderas (manillas) de las ollas hacia adentro y lejos de las otras unidades de la superficie para reducir el riesgo de quemaduras, encendido, un contacto y derrame accidental.
- **CUANDO PREPARE** comidas a la llama debajo de la campana de ventilación, encienda el ventilador.

SEGURIDAD EN EL USO DE LA CUBIERTA

- **SOLO CIERTAS** clases de utensilios de vidrio o cerámica se pueden usar para cocinar en la cubierta. Asegúrese que los utensilios que seleccione están diseñados para cocinar sobre la cubierta sin quebrarse debido a los súbitos cambios de temperatura.
- **SIEMPRE TENGA** cuidado cuando toque los elementos de la cubierta. Retendrán calor después de que la estufa se haya apagado.
- **NUNCA OBSTRUYA** la ventilación del horno detrás de la zona para cocinar posterior derecha.
- **LAS OLLAS QUE SE USEN** para cocinar en la cubierta deberían ser de fondo plano y lo suficientemente grandes para cubrir el área que se está utilizando. Los utensilios que son demasiado pequeños exponen el elemento calentador y podría causar un contacto directo o el incendio de la ropa. El tamaño correcto de los utensilios también mejorará la eficiencia.

SEGURIDAD EN EL USO DEL HORNO

- **COLOQUE LAS PARRILLAS DEL HORNO** en la posición deseada mientras el horno esté frío. Si las parrillas se deben mover mientras el horno está caliente, no permita que la agarradera haga contacto con el quemador caliente del horno.
- **DESPUES DE ASAR A LA PARRILLA,** siempre saque la cacerola y la parrilla para asar del horno y límpielas. Los sobrados de grasa en la cacerola para asar podrían incendiarse la próxima vez que usted use el horno.
- **SIEMPRE TENGA** cuidado cuando abra la puerta del horno. Deje que el aire caliente y el vapor escapen antes de mover los alimentos.
- **NUNCA USE** papel de aluminio para cubrir el fondo del horno. El uso incorrecto del papel de aluminio podría empezar un incendio, o podría resultar en un golpe de corriente.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

SEGURIDAD EN EL USO DE LA AUTOLIMPIEZA

- **LIMPIE SOLAMENTE** las partes que se listan en este manual Siga todas las instrucciones para la limpieza. Asegúrese de sacar la cacerola y la parrilla para asar antes del ciclo de autolimpieza.
- **NUNCA FRIEGUE**, mueva, limpie, o dañe el sello de la puerta en las estufas con autolimpieza Es esencial para un buen sellado.
- **NUNCA TRATE** de limpiar los utensilios, ollas, partes removibles o la cacerola y la parrilla para asar en el ciclo de autolimpieza.
- **NO USE** limpiadores para hornos - No se debería usar ninguna clase de limpiador para hornos o cremas protectoras dentro o alrededor de cualquier parte del horno.
- **SI LA FUNCION DE AUTOLIMPIEZA** falla, apague el horno y desconecte la electricidad. Hágale un servicio por un técnico calificado.

¡ADVERTENCIA DE SEGURIDAD IMPORTANTE!

California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requiere que el gobernador de California publique una lista de substancias que el estado sepa que producen defectos de nacimiento u otros daños reproductivos y requiere que los hombres de negocios adviertan a sus clientes del contacto potencial a tales substancias. El aislante de fibra de vidrio en el horno con autolimpieza emitirá una muy pequeña cantidad de monóxido de carbono durante el ciclo de autolimpieza. El contacto se puede minimizar ventilando con una puerta o ventana abierta o usando un ventilador o una campana de ventilación.

IMPORTANTE: La salud de algunos **pájaros es extremadamente sensitiva a los vapores producidos por el ciclo de autolimpieza de cualquier horno. Ponga los pájaros en otra habitación que esté bien ventilada.**

¡LEA Y COMPRENDA ESTA INFORMACION AHORA!

Asegúrese que todos en su hogar sepan qué hacer en caso de incendio. Nunca use agua sobre un incendio de grasa, esto solamente extenderá las llamas.

INCENDIO DE GRASA EN LA CUBIERTA:

Nunca levante una olla en llamas...

1. Apague los elementos de la superficie.
2. Sofoque la llama con una tapa apretada, soda para cocinar o con un extintor químico, a espuma o "halon".

FUEGO EN EL HORNO:

¡No trate de mover la cacerola!

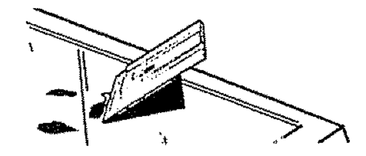
1. Cierre la puerta del horno y apague los controls.
2. Si el incendio continúa, cuidadosamente abra la puerta y arroje soda para cocinar sobre el fuego, o use un extintor de químico seco, espuma o "halon".

OPERACION

Cómo Proteger Su Nueva Cubierta Para Cocinar

INSTRUCCIONES IMPORTANTES CUANDO USE SU NUEVA CUBIERTA PARA COCINAR RADIANTE

- **NO ARRASTRE** los utensilios sobre la cubierta.
- **NO USE** una toalla o esponja para platos para limpiar la cubierta.
- **NO USE** polvos para fregar, o lanillas de plástico o de metal sobre la cubierta.
- **NO APLIQUE** crema para limpiar sobre la cubierta si la superficie está caliente.
- **LEA LAS** instrucciones en la etiqueta de la botella de crema para limpiar la cubierta antes de tratar de limpiar la superficie de la cubierta.
- **DESPUÉS** de limpiar la superficie de la cubierta, asegúrese de sacar todo el residuo de la crema que podría quedar con una toalla de papel seca.
- **PARA DERRAMES** grandes, haga girar la perilla de control de la superficie a la posición de APAGADO (OFF). Utilice una toalla de papel seca para limpiar el derrame, luego use un raspador a hoja (sujetado con una agarradera) en un ángulo de 45 grados sobre la superficie de la cubierta para raspar el resto del derrame de la zona para cocinar caliente.



NOTA: El raspador no es proporcionado con su producto.

- **NO COCINE** directamente sobre la superficie del vidrio.
- **NO USE** la superficie como tabla para cortar.
- **NO USE** un cuchillo o un objeto afilado sobre el sello de la cubierta alrededor del borde exterior del vidrio porque lo podría cortar o dañar.

PRECAUCION:

Cuando los controles de la superficie se apaguen, la luz Indicadora de Calor de la Superficie permanecerá encendida hasta que la superficie se haya enfriado hasta aproximadamente 150 grados F. La superficie de vidrio-cerámica retendrá calor después que la luz indicadora se haya apagado. Tenga cuidado hasta que la superficie de la cubierta haya tenido tiempo de enfriarse.

CUIDADO ESPECIAL

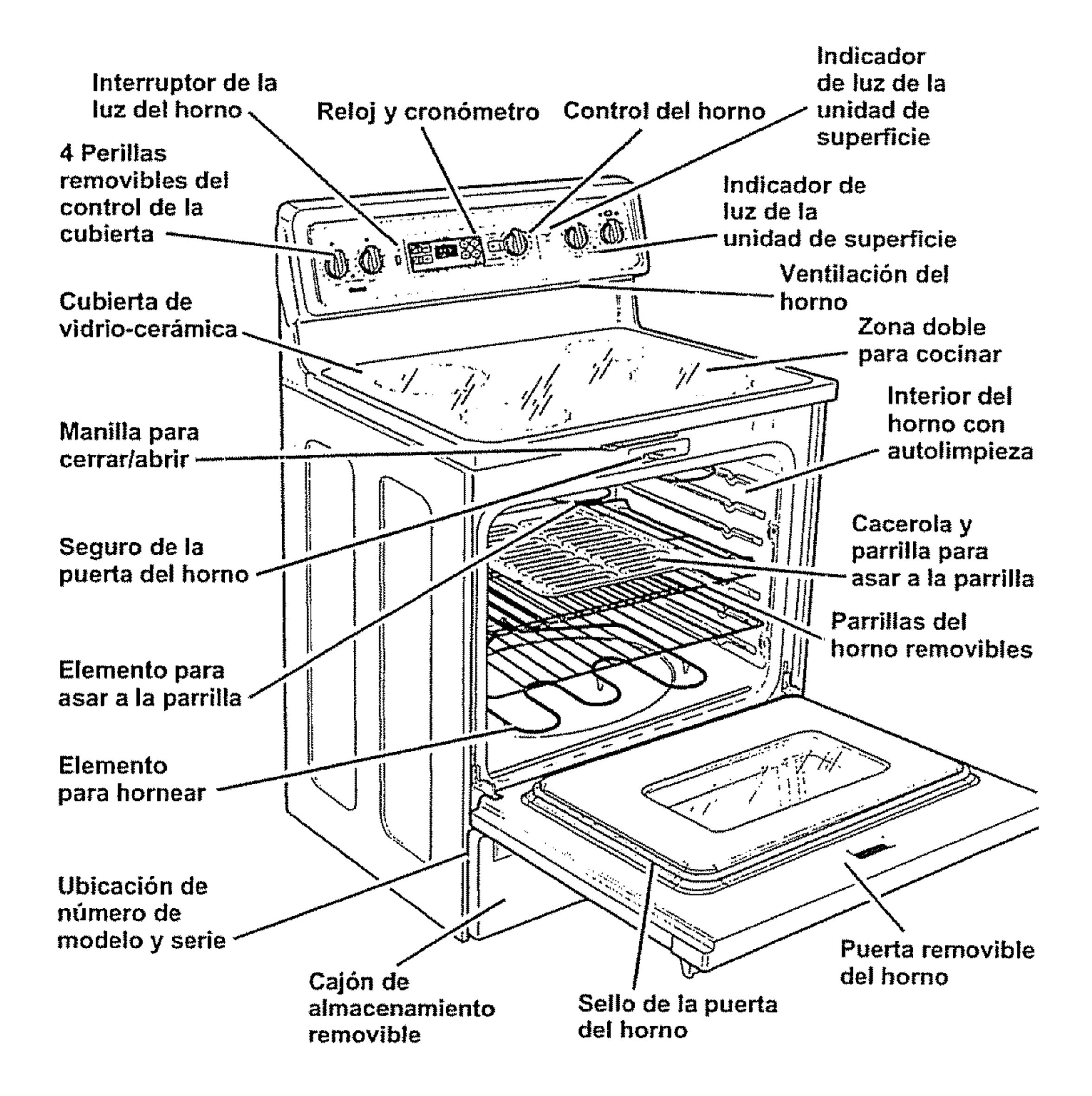
Los derrames de azúcares (tales como jaleas, chocolate, y jarabes) o el plástico derretido puede causar hoyos en la cubierta a menos que el derrame se saque mientras todavía esté caliente. Se debe usar un cuidado especial cuando se limpian sustancias calientes.

Siga estas instrucciones cuidadosamente y limpie la suciedad mientras el derrame esté caliente.

1. Apague la zona para cocinar afectada por el derrame. Saque los utensilios.
2. Usando un guante para horno, sujete el raspador en un ángulo de 45 grados sobre la cubierta y raspe el derrame caliente hacia un área fría fuera de la zona para cocinar.
3. Con el derrame en un área fría, use una toalla de papel seca para limpiar la suciedad. Cualquier derrame que permanezca se debería dejar solo hasta que la superficie de la cubierta se haya enfriado. NO continúe utilizando la zona para cocinar sucia hasta que todo el derrame haya sido limpiado. Siga los pasos bajo Suciedad Pesada para continuar el proceso de limpieza.

OPERACION

CARACTERISTICAS DE SU ESTUFA



COMO SACAR LA CINTA DE EMPAQUE

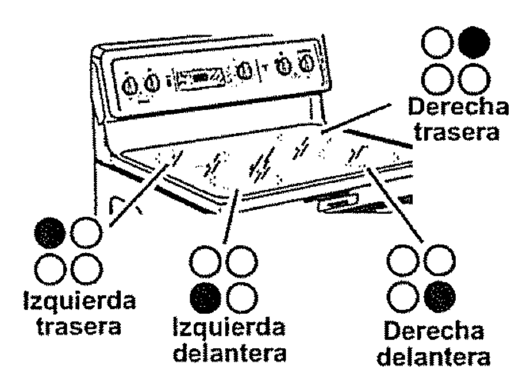
Para sacar el residuo del adhesivo de la cinta de empaque, use un detergente líquido normal para platos, aceite mineral o para cocinar. Con un paño suave frote el área y permita que se remoje. Enjuague y seque bien Repita el procedimiento usando un pulidor para estufas para asegurarse que el horno no se dañe. **Esto debería hacerse antes que la estufa se encienda por primera vez. La cinta no se puede sacar una vez que el horno ha sido calentado.** La cinta de empaque se puede encontrar en las siguientes áreas: Superficie de la cubierta, Manilla de la puerta, Area del panel de control, Area del horno, y Moldura de la puerta.

OPERACION
Cómo Cocinar Sobre Una Cubierta Radiante

Antes de usar su nueva cubierta para cocinar radiante, limpiela con Cooktop Cleaning Creme®. Esto dejará una capa protectora.

ZONAS PARA COCINAR

Las zonas para cocinar se muestran con un dibujo sobre el vidrio. La señal cerca de cada perilla de control le muestra cuál zona radiante se enciende con esa perilla.

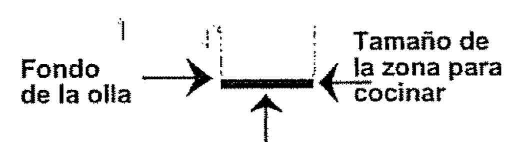


LUCES INDICADORAS DE SUPERFICIES CALIENTES

Una luz indicadora de superficie caliente se prenderá cuando se encienda cualquier elemento radiante, y permanecerá prendida hasta que la superficie se haya enfriado a aproximadamente 150°F.

UTENSILIOS Y WOKS PARA COCINAR

Use ollas y woks que tengan fondo plano. El tamaño de los utensilios deberían ser del mismo tamaño que la zona que se está usando para cocinar



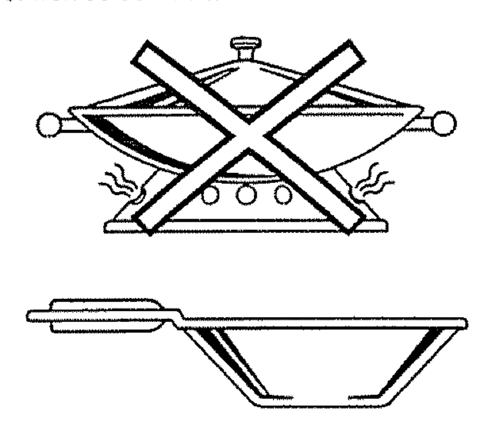
Las ollas deberian tener fondo plano

Cómo cocinar en un wok

Recomendamos que usted use sólo un wok de fondo plano. Se pueden encontrar en su tienda local.

No use woks que tengan anillos de soporte. El uso de estos tipos de woks, con o sin los anillos en su lugar, puede ser peligroso.

El colocar el anillo sobre la unidad de la superficie causará un aumento de calor que dañará la cubierta de porcelana. No trate de usar tales woks sin los anillos. Usted se podría quemar seriamente si el wok se da vuelta.



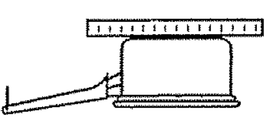
Use sólamente woks de fondo plano.

OPERACION
Cómo Cocinar Sobre Una Cubierta Radiante (cont.)

CONSEJOS PARA HACER CONSERVAS

1. Asegúrese que la olla esté centrada sobre el quemador.
2. Asegúrese que la olla sea de fondo plano.
3. Use recetas y procedimientos de buenas fuentes. Estas se encuentran disponibles de fabricantes tales como Ball® y Kerr® y el Servicio de Extensión del Departamento de Agricultura.
4. Tenga cuidado, cuando haga conservas, para prevenir quemaduras a causa de vapor o calor.

COMO REVISAR LOS UTENSILIOS



Si usted no sabe si sus utensilios tienen fondo plano, haga esta prueba. Invierta la olla sobre la cubierta, coloque una regla sobre la superficie de la olla. Haga girar la regla en un círculo completo, revisando mientras la da vuelta cualquier espacio que podría existir entre las dos superficies. El fondo de la olla y el filo de la regla deberían coincidir uno sobre el otro a través de todo el largo.

EFICIENCIA DE LOS UTENSILIOS

Acero inoxidable: Altamente recomendado para uso con su nueva cubierta para cocinar. Especialmente bueno con un fondo de tipo doble.

Aluminio: Se recomienda los utensilios de aluminio pesado.

Hierro forjado: Las ollas de hierro forjado que son completamente cubiertas con porcelana son recomendadas. Las ollas de hierro forjado que no son cubiertas con porcelana podrían rayar la superficie de vidrio cerámica de la cubierta.

Fondo de cobre: Tiene buena eficiencia, pero podría dejar un residuo sobre la superficie de la cubierta.

Vidrio cerámica o piedra: Utilizable. Verifique la existencia de bordes rugosos o asperezas ya que podrían rayar la superficie de la cubierta.

ESPIRALES RADIANTES

Cuando las perillas están encendidas, los espirales bajo el vidrio irradian calor a través del vidrio hacia el utensilio para cocinar. Tomará varios unos pocos momentos para que los espirales se calienten; a medida que lo hacen se puede ver una irradiación roja sobre la superficie de la cubierta para cocinar.

LIMITADOR DE TEMPERATURA

Cada unidad de superficie radiante tiene un limitador de temperatura.

El limitador de temperatura protege la cubierta de vidrio para que no se ponga demasiado caliente.

El limitador de temperatura puede causar que las unidades hagan un ciclo de encendido y apagado por un tiempo si:

- La olla se seca.
- El fondo de la olla no es plano.
- La olla no está centrada.
- No hay una olla sobre la unidad.

OPERACION

Cómo Cocinar Sobre Una Cubierta Radiante (cont.)

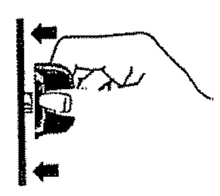
POSICION DE LOS CONTROLES

HI Se usa para comienzos rápidos, tal como para hervir agua.

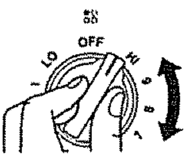
MED Se usa para hervir y freír.

LO Se usa para comidas al vapor o para mantener los alimentos a temperaturas para ser servidos.

1. Empuje para hacer girar la perilla.



2. Coloque entre las marcas para el calor deseado.



La luz indicadora de superficie se encenderá cada vez que una zona para cocinar es activada.

ZONA DOBLE PARA COCINAR

(Por modelos 95582, 95587, 95589 solamente)

El elemento frontal derecha tiene dos zonas para cocinar:

Zona de 9" para utensilios grandes

Zona de 6" para utensilios pequeños

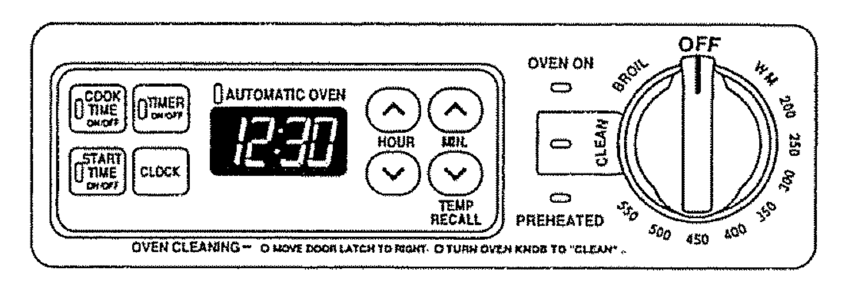
6" 9"

Para usar la zona para cocinar grande de 9", empuje la parte superior del interruptor al lado de la perilla de control y empuje la perilla de control para hacerla girar a la posición deseada.

Para usar la zona para cocinar pequeña de 6", empuje la parte inferior del interruptor y empuje la perilla de control para hacerla girar a la posición deseada.

OPERACION

Control Del Horno, Reloj, y Cronómetro



Las operaciones del **RELOJ**, **CRONOMETRO** y **HORNO** en su nueva estufa son simples y fáciles de entender

BOTON PARA SUBIR O BAJAR LAS HORAS

El botón con las flechas para **las HORAS/ MINUTOS** le permite seleccionar la hora exacta que necesita.

VUELTA A TEMPERATURA PREVIA

Toque la flecha hacia abajo para mostrar la temperatura seleccionada del horno.

DIAL

El dial mostrará:

1. El **RELOJ** para la hora del dia.
2. La cantidad de tiempo que ha seleccionado cuando use el **CRONOMETRO**.
3. Cualquier función demorada o tiempos programados para cocinar.

INTERRUPTOR DE LA LUZ DEL HORNO

El interruptor de la luz del horno enciende o apaga la luz interior del horno.

LUCES INDICADORAS

A medida que usted lea su manual, encontrará el propósito de cada uno de estos indicadores y cómo le ayudarán a entender su nuevo control.

COMO PONER EL DIAL EN BLANCO

Si la hora del dia se muestra en el dial, empuje el botón del **RELOJ** dos veces.

Para activar nuevamente el dial del Reloj, empuje el botón del **RELOJ** dos veces.

OPERACION
Control Del Horno, Reloj, y Cronómetro (cont.)

CODIGO F

Si el control hace pestañear una **"F"** seguida de un número y un tono continuo, existe un error en el código de la función. Tome nota del número después de la **"F"**. Ponga la **PERILLA DEL CONTROL DEL HORNO** en la posición de **APAGADO (OFF)**. Desconecte toda la electricidad hacia la estufa por lo menos 30 segundos y trate nuevamente la función del horno. Si la **"F"** aparece durante la función de autolimpieza, revise el cerrojo de la puerta del horno. Asegúrese que el cerrojo está empujado lo más posible hacia la derecha. Haga girar la **PERILLA DE CONTROL DEL HORNO** a la posición de **APAGADO**. Permita que el horno se enfríe por una hora y pruebe la función del horno nuevamente. Si el problema se repite llame para un servicio. Dígale al técnico qué codigo estaba pestañeando.

CODIGO PF

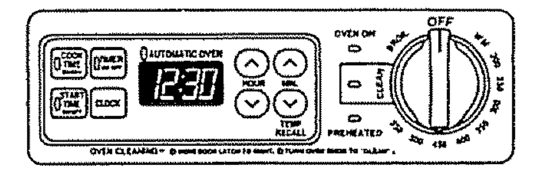
Cuando la electricidad a la estufa se prende por primera vez, o si ocurre un corte de corriente, el dial hará pestañear **"PF"**. Si empuja el botón **CLOCK** (RELOJ), el dial hará pestañear "12:00". Toque el botón **CLOCK** (RELOJ) nuevamente y siga las instrucciones para programar el reloj. Cualquier operación programada antes del corte de corriente tendrá que ser reprogramada.

APAGADO AUTOMATICO DEL HORNO

Como medida de precaución este horno se apagará automáticamente si se deja prendido por más de 12 horas.

Para activar o deactivar el apagado automático, toque y sujete los botones con las flechas para **SUBIR** y **BAJAR** los **MINUTOS** por 4 segundos.

OPERACION
Reloj y Cronómetro



COMO PONER EL RELOJ



1. Empuje el botón para **RELOJ (CLOCK)** hasta que empiece a pestañear.



2. Empuje los botones con las flechas para **SUBIR** o **BAJAR las HORAS/ MINUTOS** para poner la hora del día.



3. Toque el botón del **RELOJ (CLOCK).**

COMO PROGRAMAR EL CRONOMETRO

El cronómetro se usa para medir el tiempo de los procesos para cocinar u otras actividades de la cocina. No controla el horno. Se puede programar hasta 11 horas y 59 minutos. Contará hacia atrás en minutos hasta que llegue a los **ULTIMOS 60 SEGUNDOS,** entonces el control dará un pito. Cuando la 60 SEGUNDOS, entonces el control dará un pito. Cuando la cuenta llegue a **CERO**, el control dará 3 pitos seguidos de un pito cada 6 segundos hasta que el botón **CLEAR/OFF** sea tocado.



1. Empuje el botón **TIMER ON/ OFF (CRONOMETRO).** Mostrará "0:00" y la luz indicadora del **CRONÓMETRO** empezará a pestañear.



2. Toque los botones con las flechas para **SUBIR O BAJAR** los **MINUTOS** para seleccionar la cantidad de tiempo.

Después de soltar los botones de MIN o HR, la luz indicadora del **CRONÓMETRO** pestañeará de tres a cinco veces. La cuenta hacia atrás empezará automáticamente. La luz indicadora del **CRONÓMETRO** permanecerá encendida hasta que la cuenta llegue a cero.

Cuando el cronómetro empiece la cuenta, usted podría apretar el botón del **RELOJ** para volver a la hora presente del día.

Al final de la cuenta el control empezará a sonar y la luz indicadora del **CRONÓMETRO** empezará a pestañear. Empuje el botón **TIMER ON/OFF (BOTON DEL CRONOMETRO)**.

¡RECUERDE!

Si usted vacila cuando está empujando los botones, las luces indicadoras del dial y del cronómetro pestañearán 3 veces y el dial volverá a mostrar la hora del día. Si esto sucede, empuje el botón TIMER ON/OFF para empezar nuevamente.

COMO REPROGRAMAR EL CRONOMETRO

Si usted decide cambiar la cantidad de tiempo:

Si la cuenta se muestra en el dial, empuje los botones con las flechas para **SUBIR** o **BAJAR las HORAS/MINUTOS** Seleccione un nuevo tiempo.

Si el reloj de la hora del día aparece en el dial, empuje el botón **TIMER ON/OFF**. Entonces empuje uno de los botones con las flechas para **SUBIR** o **BAJAR las HORAS/ MINUTOS** Seleccione un nuevo tiempo.

PARA CANCELAR EL CRONOMETRO

Si la cuenta se ve en el dial, simplemente cambie el tiempo. Si no se ve, empuje el botón **TIMER ON/OFF**, luego empuje el botón **TIMER ON/OFF** para cancelar.

OPERACION

Como Hornear

COMO PROGRAMAR PARA HORNEAR

1. Haga girar la **PERILLA DE CONTROL DEL HORNO** a la temperatura que desea usar el hornear. La luz indicadora **"OVEN ON" (HORNO ENCENDIDO)** se encenderá.

   Cuando el horno haya alcanzado la temperatura seleccionada el tono de precalentamiento sonará y el indicador de **"PRECALENTADO" (PREHEATED)** se encenderá.
2. Cuando termine de hornear coloque la **PERILLA DE CONTROL DEL HORNO** en la posición de **APAGADO (OFF)**.

TABLA PARA LA POSICION DE LAS PARRILLAS PARA HORNEAR

TIPO DE COMIDA	POSICION DE PARRILLA
Pasteles congelados (sobre bandejas para galletas)	4
Queque "angel food", o queques	3 o 4
Pancillos, panes dulces, "muffins", "brownies", galletas, quequitos, tortas, pasteles	3 o 4
Cacerolas	3 o 4
Pavo o Asado	1

COMO PROGRAMAR PARA COOK TIME

El horno se encenderá inmediatamente y cocinará por la cantidad de tiempo seleccionada. Al fin del tiempo para cocinar, el horno se apagará automáticamente.

1. Asegúrese que el reloj esté mostrando la hora correcta del día.
2. Empuje el botón **COOK TIME ON/OFF**.
3. Empuje los botones con las flechas para **SUBIR** y/o **BAJAR las HORAS/ MINUTOS** para programar la cantidad de tiempo para cocinar.
4. Haga girar la **PERILLA DE CONTROL DEL HORNO** para seleccionar la temperatura que desea usar.

   Las luces indicadoras de **HORNO ENCENDIDO** y **HORNO EN AUTOMATICO** se encenderá. Cuando la temperatura dentro del horno llegue a la temperatura que usted ha seleccionado la luz de **PRECALENTAMIENTO** se encenderá.
5. Cuando se termine de hornear, el control sonará y la luz indicadora de **HORNO AUTOMÁTICO** pestañearán hasta que la **PERILLA DE CONTROL DEL HORNO** se coloque en la posición de **APAGADO (OFF)**

OPERACION

Como Hornear (cont.)

COMO PROGRAMAR UNA HORA DE COMIENZO DEMORADA

Usted puede programar el control del horno para que el horno comience en forma demorada. Cocine por una cantidad de tiempo especifica, y entonces se apague automáticamente.

1. Asegúrese que el reloj esté mostrando la hora correcta del día.
2. Empuje el botón **COOK TIME ON/OFF**.
3. Empuje los botones con las flechas para **SUBIR** y/o **BAJAR las HORAS/ MINUTOS** para programar la cantidad de tiempo para cocinar.
4. Empuje el botón **START TIME ON/OFF**.
5. Empuje los botones con las flechas para **SUBIR** y/o **BAJAR las HORAS/ MINUTOS** para programar la hora del día en que desea que el horno se encienda.
6. Haga girar la **PERILLA DE CONTROL DEL HORNO** para seleccionar la temperatura que desea usar.

   Las luces indicadoras **DE HORNO ENCENDIDO** y **HORNO EN AUTOMATICO** se encenderá.
7. Cuando se llega a la hora de comienzo, el horno se encenderá automáticamente y empezará a cocinar. Cuando la temperatura dentro del horno llegue a la temperatura que usted ha seleccionado la luz de **PRECALENTAMIENTO** se encenderá. La cantidad de tiempo programada para cocinar contará hasta cero y sonará un tono y luz indicadora **AUTOMATIC OVEN** pestañeará hasta que la **PERILLA DE CONTROL DEL HORNO** se coloque en posición de **APAGADO (OFF)**.

NOTA: Después que empuje los botones **COOK TIME** o **START TIME**, si usted vacila cuando esté empujando los botones con las flechas para **HORAS O MINUTOS**, el dial pestañeará 3 veces y volverá a la hora del día. Si esto pasa, repita la operación para continuar

OPERACION

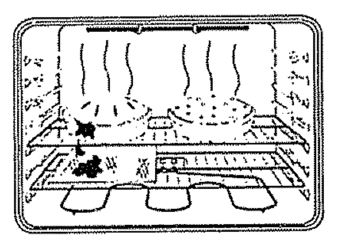
Consejos Para Cocinar En El Horno

OLOR U OLOR FUERTE

Es normal sentir un poco de olor cuando use su horno por primera vez. Para ayudar a eliminar este olor, **ventile la habitación abriendo una ventana o usando una campana de ventilación**.

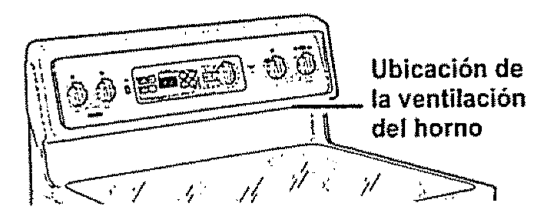
PAPEL DE ALUMINIO

IMPORTANTE: Nunca cubra el fondo del horno o la parrilla del horno con papel de aluminio. El uso inadecuado puede causar una mala circulación del calor, pobres resultados al hornear, y podría dañar el acabado del horno. Para prevenir manchas a causa de derrames, usted podría poner un pedazo de papel de aluminio o una bandeja para galletas debajo de la comida que se podría subir.



VENTILACION DEL HORNO

La ventilación del horno está ubicada debajo del elemento posterior derecho. Esta área se podría calentar mucho durante el uso del horno. Es normal que salga vapor de la ventilación y/o que se acumule humedad debajo cuando el horno esté en uso. La ventilación es importante para la circulación adecuada del aire. **Nunca obstruya la ventilación.**



Ubicación de la ventilación del horno

NO MIRE

Si abre la puerta para mirar los alimentos causará una pérdida de calor y malos resultados cuando hornee.

PRECALENTAMIENTO

El precalentamiento es subir la temperatura del horno a la temperatura que va a usar cuando hornee. Permita que el horno se precaliente bien cuando las recetas requieren precalentamiento.

LUZ DEL HORNO

Para prolongar la vida del foco de la luz del horno, siga estos consejos: Siempre apague la luz cuando el horno no esté en uso ó durante un ciclo de limpieza. Si la luz del horno se deja encendida por un largo periodo de tiempo, el horno estará tibio cuando abra la puerta debido al calor generado por el foco de la luz del horno.

EL TIPO DE MARGARINA AFECTA LA CALIDAD DEL HORNEADO

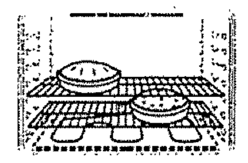
La mayoría de las recetas para hornear han sido desarrolladas utilizando productos con un alto contenido de manteca tales como mantequilla y margarina (80% de manteca por peso—el requerimiento federal para los productos marcados "margarina"). Usted obtendrá malos resultados si los queques, pasteles, tortas, galletas, o dulces son hechos con mantequilla con bajo contenido de manteca. Las mantequillas y margarinas con bajo contenido de aceite contienen menos manteca y más agua. El alto contenido de agua de la mantequilla o margarina afecta la textura y el sabor de sus recetas para hornear favoritas. Mientras más bajo sea el contenido de manteca de la mantequilla o margarina, más se notarán estas diferencias. Para asegurar los mejores resultados, use margarina, mantequilla u otras barras de estos productos que contengan por lo menos 70% de aceite vegetal.

OPERACION

Consejos Para Cocinar En El Horno (cont.)

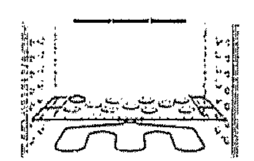
COMO COLOCAR LOS UTENSILIOS

Los resultados del horneado será mejor si las cacerolas para hornear están centradas en el horno lo más posible. Si está horneando con más de un utensilio, colóquelos de manera que cada uno tenga por lo menos de 1" a 1½" de espacio de aire a su alrededor. Si está horneando cuatro queques al mismo tiempo, coloque dos queques en la parrilla 2 y dos queques en la parrilla 4. Coloque los utensilios de manera que ninguno quede directamente encima de otro.



UTENSILIOS

BANDEJAS BAJAS PARA GALLETAS, sin lados permiten que el aire circule alrededor de las galletas para que se doren en forma pareja.



LOS UTENSILIOS BRILLANTES reflejan el calor y son perfectos para queques y panecillos rápidos que deben quedar levemente dorados.

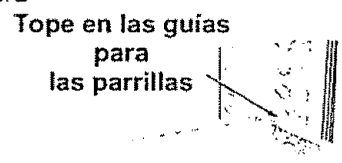
LOS UTENSILIOS DE VIDRIO, CONTRAPEGADURAS O OSCURECIDOS POR LA EDAD, absorben calor y pueden ser usados para panes con levadura, cortezas para pasteles o alimentos que necesitan tener una corteza de color café. La temperatura del horno cuando use estos utensilios debería ser reducida en 25° F

CICLO DE LOS ELEMENTOS

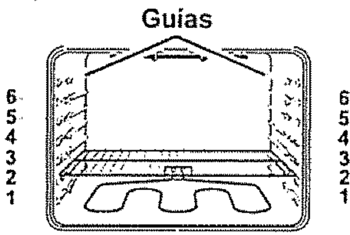
El Sensor de Temperatura del Horno mide y controla continuamente la temperatura dentro del horno. Para mantener una temperatura programada constante, los elementos harán un ciclo de encendido (se prenden y se apagan durante la cocción).

PARRILLAS DEL HORNO

Las parrillas del horno están diseñadas con topes, una conveniencia y también una precaución de seguridad. Las guías tienen una tope para prevenir que las parrillas se den vuelta. Este diseño permite que las parrillas puedan ser insertadas de sólo una manera.



Su horno tiene six (6) posiciones. La posición de más arriba es solamente una guía. No puede ser usada como posición para una parrilla.



Siempre coloque las parrillas del horno en la posición correcta cuando el horno esté frío.

PRECAUCION: Cuando usted esté usando la parrilla en la posición más baja (1), necesitará tener cuidado cuando saque la parrilla. Recomendamos que tire la parrilla varias pulgadas hacia afuera y entonces, usando dos agarraderas, tire la parrilla hacia afuera sujetándola de los lados. La parrilla está baja y usted se podría quemar si coloca la mano en el medio de la parrilla y la saca completamente hacia afuera. Tenga cuidado de no quemarse la mano en la puerta cuando use una parrilla en la posición más baja (1)

OPERACION

Consejos Para Cocinar En El Horno (cont.)

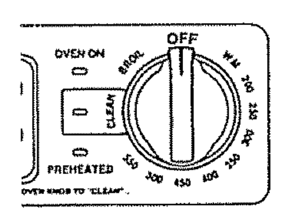
AJUSTE A LA TEMPERATURA DEL HORNO

Usted podría pensar que su horno nuevo cocina diferentemente al horno que reemplazó. Le recomendamos que use su horno nuevo por varias semanas para que se familiarice más con él, siguiendo los tiempos que se dan en la receta como una guía. Si cree que su horno está funcionando demasiado caliente o frío para su preferencia, vea Ajustes-Hágalos Usted Mismo en la parte de atrás de este manual para hacer los ajustes

NUEVO CONTROL

NOTA: En algunos modelos, la perilla de control del horno debería ser empujado hacer girar.

El control de su horno tiene una perilla para seleccionar Hornear, Asar o Limpiar. Simplemente haga girar la perilla a la posición de temperatura que usted desea para **ASAR** o **LIMPIAR**.



Luces indicadoras:

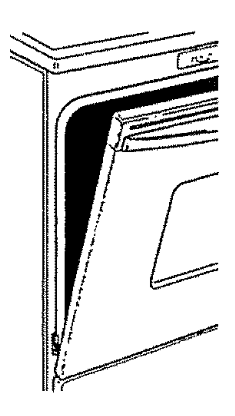
- Luz indicadora de **PRECALENTAMIENTO** - se prende y permanece encendida cuando el horno haya alcanzado la temperatura seleccionada.
- Luz de **HORNO ENCENDIDO (OVEN ON)** - se prende y permanece encendida cuando la función de hornear, asar, o limpiar ha sido seleccionada.
- La luz del **LIMPIAR (CLEAN)** - se prende y permanece encendida para la autolimpieza. Si la luz del **LIMPIAR** pestañea, revise uno de lo siguiente:

1. La manilla del cerrojo está cerrada durante la función de hornear.
2. La manilla del cerrojo no está cerrada durante la función de autolimpieza

OPERACION
Cómo Asar A La Parrilla

REGLAS GENERALES

Asar es cocinar al calor directo del elemento superior. La puerta del horno debería permanecer abierta en la posición de tope para asar cuando ase a la parrilla.



No es necesario precalentar el horno cuando ase a la parrilla. Use la cacerola y la parrilla para asar que viene con su estufa. Ambas están diseñadas para drenar adecuadamente la grasa y los líquidos.



Si usa papel de aluminio, debe ser moldeado firmemente a la parrilla y debe hacer cortes en el papel que estén alineados con las ranuras de la parrilla. Esto permite que la grasa y los líquidos caigan a la cacerola, evitando que se produzca un incendio y humo excesivo.

Siempre saque la cacerola y la parrilla del horno. Guardar y olvidar una cacerola para asar sucia en el horno es un peligro para producir un incendio o humo.

El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos recomienda cocinar la carne y las aves completamente—la carne a un calor INTERNO de por lo menos 160° F y las aves a un calor INTERNO de por lo menos 180° F. El cocinar a estas temperaturas generalmente protege contra enfermedades causadas por los alimentos.

Mientras más cerca coloque los alimentos del elemento para asar, más rápido se dorarán por afuera, pero quedando rojo o rosado en el centro.

Colocando las carnes lejos del elemento permitirá que las carnes se cocinen en el centro mientras se doran por afuera. Usando estas posiciones, cocine el lado 1 por lo menos 2 minutos más que el lado 2. Si su horno está conectado a 208 voltios, usted podría usar una posición de parrilla más alta y/o cocinar los alimentos por más tiempo.

El tamaño, peso, grosor, temperatura inicial y su preferencia personal afectará el asado a la parrilla. Esta tabla está basada en carnes a la temperatura del refrigerador.

PARA ASAR

1. Ponga la **PERILLA DE CONTROL DEL HORNO** en **BROIL**.
2. Cuando termine de asar, ponga la **PERILLA DE CONTROL DEL HORNO** en la posición de **APAGADO (OFF)**.

OPERACION

Cómo Asar A La Parrilla (cont.)

GUIA PARA ASAR (Hi Broil)

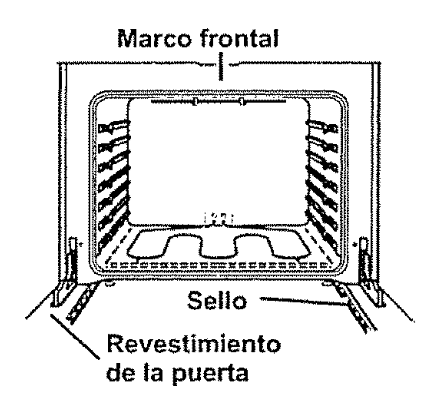
ALIMENTO	CANTIDAD Y/O GROSOR	POSICION DE PARRILLA	PRIMER LADO TIEMPO (MIN.)	SEGUNDO LADO TIEMPO (MIN.)	COMENTARIOS
Carne molida	1 lb (4 tortas)	4	13	8	Sepárelos parejamente.
Bien cocinada	½" a ¾" de grueso				
	4 lbs. (12 tortas)	4	15	11	
Bistecs					
Crudos†	¾" a 1" grueso	6	6	4	Los bistecs de menos de ¾" son
Medianos	(1 a 1½ lbs.)	5	8	6	difíciles de cocinar crudos
Bien cocidos		5	10	8	
Crudos†	1½" grueso	4	10	8	Corte la grasa
Medianos	(2 a 2½ lbs.)	4	15	10–12	
Bien cocidos		5	20	20	
Pollo	1 entero, cortado (2 a 2½ lbs.), corte a lo largo	3	25	25	Ponga mantequilla derretida en cada lado con una brocha. Ase con la piel hacia abajo primero.
	Pechuga	3	25	15	
Productos de panadería					
Pan (tostado)	2 a 4 tajadas	5	3	1	Separe parejamente. Ponga los pancillos ingleses lado exterior hacia arriba y aplique mantequilla con una brocha, si desea.
o pancillos ingleses	2 (cortados)	6	3–4		
Colas de langostas	2 a 4 (6 a 8 oz. cada una)	3	18–20	No las dé vuelta.	Corte a través de la parte trasera de la concha. Abra. Ponga mantequilla derretida con una brocha antes de asar y a medio asar.
Pescado	1 lb. Filetes ¼" a ½" grueso	5	5	5	Tómelos y délos vuelta con cuidado. Ponga mantequilla de limón antes y durante el cocinado, si desea.
Salmón					
Bistecs	2 (1" grueso)	5	10	5	Dé vuelta cuidadosamente. No ponga la piel hacia abajo.
Filetes	2 (½" a ¾" grueso)	5	10		
Tajadas de jamón (precocinadas)	½" grueso	4	6	6	
	1" grueso	4	8	8	
Chuletas de cerdo	2 (½" grueso)	4	10	10	Corte la grasa
Bien cocidas	2 (1" grueso) aprox. 1 lb.	4	15	15	
Chuletas de cordero					
Medianas	2 (1" grueso), aprox. 10 a 12 oz.	5	7	4	Corte la grasa
Bien cocidas		5	10	9	
Medianas	2 (1½" grueso) aprox. 1 lb.	5	9	6	
Bien cocidas		5	14	10	

El Departamento de Agricultura de Estados Unidos dice que "la carne de res cruda es popular pero usted debería saber que cocinarla a sólo 140°F significa que algunos organismos que causan envenenamiento por las comidas podrían sobrevivir." (Fuente: Safe Food Book. Your Kitchen Guide. USDA Rev. June 1985.)

CUIDADO Y LIMPIEZA
El Ciclo De Autolimpieza

COMO PREPARAR SU HORNO PARA UN CICLO DE AUTOLIMPIEZA

1. Saque la cacerola y la parrilla para asar, utensilios y cualquier papel de aluminio que podría quedar en el horno.
2. Si su horno está equipado con parrillas de níquel, las mismas deben ser removidas. Si su horno está equipado con parrillas cubiertas de porcelana gris, las mismas deben ser removidas durante el ciclo de limpieza automática.
3. La suciedad sobre el marco frontal y afuera del sello del revestimiento de la puerta necesitará ser limpiada a mano.



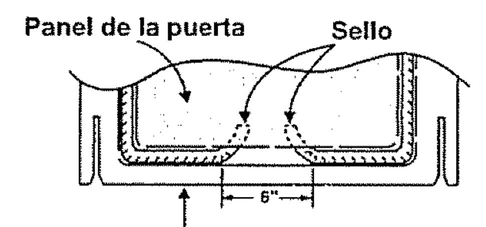
Limpie estas áreas con agua caliente, lanillas con jabón o limpiadores como Soft Scrub® para sacar cualquier suciedad. Enjuague bien con agua limpia y seque.

No use limpiadores de hornos – Ningún limpiador de hornos para usos comerciales o revestimiento de protección debe ser usado en el interior o alrededor del horno.

4. Limpie cualquier derrame pesado del fondo del horno.
5. No limpie el sello. El material de fibra de vidrio de la puerta del horno no soporta la abrasión. Es esencial que el sello permanezca intacto. Si usted nota que se está gastando o trizando, debería ser reemplazado.

SELLO DE LA PUERTA DEL HORNO

El sello de la puerta está diseñado para que tenga un espacio de 5"–6" en el fondo del horno. Esto permite la circulación adecuada del aire.



Es normal que su horno dé la apariencia de no tener un buen sello sobre el horno. Esto se debe al sello. La ubicación del sello sobre la puerta mantiene la puerta sellada y previene cualquier pérdida de calor.



Los utensilios nunca se deberían dejar dentro del horno durante un ciclo de autolimpieza.

Las parrillas de níquel del horno se podrían limpiar durante el ciclo de autolimpieza, pero perderán su brillo y se pondrán difíciles de deslizar. Si decide dejarlas dentro durante el ciclo de limpieza, páseles aceite vegetal para que se deslicen más fácilmente.

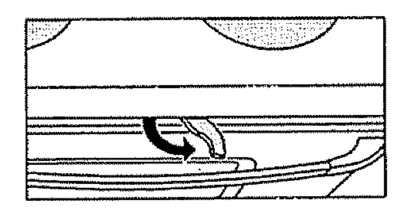
Las parrillas cubiertas de porcelana gris pueden ser limpiadas con seguridad en el interior del horno durante el ciclo de limpieza automática. Será necesario para engrasar los extremos de la parrilla del horno con una capa ligera de aceite vegetal después de un ciclo de limpieza. Esto ayudará a que se haga fácil deslizar los estantes o rejillas en el horno.

Durante el primer ciclo de limpieza, ventile la habitación con una ventana abierta o una campana de ventilación. Esto evitará el olor fuerte producido por el calentamiento de las partes nuevas.

El Ciclo De Autolimpieza (cont.)

PARA PONER EL CICLO DE LIMPIEZA

1. Para mejor resultado, siga los pasos para **PREPARAR SU HORNO**.
2. Si la manilla no se ve, levante la cubierta superior y tire la manilla lo más afuera posible



3. Dé vuelta la **PERILLA DE CONTROL** a **"CLEAN" (LIMPIEZA)**. Las luces indicadoras del **LIMPIEZA (CLEAN)** y de **HORNO ENCENDIDO (OVEN ON)** se encenderán.

   Si **CLEAN** pestañea en el dial, la puerta no está enganchada completamente. Simplemente empuje la manilla a la posición de cierre.
4. El ciclo de limpieza dura 4 horas y 20 minutos, esto incluye un período de enfriamiento. Su usted cambia a cualquier tiempo de 3 horas a 5 horas y 59 minutos empuje los botones con las flechas para **SUBIR** o **BAJAR las HORAS/MINUTOS**

   Cuando la puerta se cierra con cerrojo, las luces indicadoras **CLEAN (LIMPIEZA)** y **OVEN ON (HORNO ENCENDIDO)** se encenderán. La temperatura del horno debe bajar a menos de la temperatura de cierre antes que la puerta se pueda abrir. Los indicadores de **CLEAN** y **OVEN ON** pestañearán al fin del ciclo.
5. Haga girar la **PERILLA DE CONTROL DEL HORNO** a la posición de **APAGADO** y sáquele el cerrojo a la puerta.

PARA PONER EL CICLO DE LIMPIEZA

1. Asegúrese que se vea la hora correcta del día.
2. Para mejor resultado, siga los pasos para **PREPARAR SU HORNO**.
3. Si la manilla no se ve, levante la cubierta superior y tire la manilla lo más afuera posible
4. Dé vuelta la **PERILLA DE CONTROL** a **"CLEAN" (LIMPIEZA)**. Las luces indicadoras del **LIMPIEZA (CLEAN)** y de **HORNO ENCENDIDO (OVEN ON)** se encenderán.
5. Para poner el ciclo de limpieza empuje el botón **START TIME ON/OFF**
6. Empuje los botones con las flechas para **SUBIR** y/o **BAJAR las HORAS/ MINUTOS** para programar la hora del día en que desea que el ciclo comience
7. Cuando el ciclo de limpieza termine, las luces indicadoras **"OVEN ON"** y **"CLEAN"** pestañearán. Coloque la **PERILLA DE CONTROL DEL HORNO** en la posición de **APAGADO "OFF"**.

PARA INTERRUMPIR EL CICLO DE LIMPIEZA

Haga girar la **PERILLA DE CONTROL DEL HORNO** a la posición de **APAGADO**. Espere (aprox. 1 hora) antes de tratar de abrir la puerta. La luz indicadora no pestañeará si el ciclo se detiene

DESPUES DEL CICLO

Después del ciclo usted podría notar un poco de cenizas blancas en el horno. Simplemente límpielas con un paño o esponja húmeda.

Si algunas manchas blancas persisten, friéguelas con una lanilla con jabón. Asegúrese de enjuagar bien. Estas son generalmente depósitos de sal que no se pueden sacar durante el ciclo.

Si por alguna razón usted no queda satisfecho con los resultados de la limpieza, simplemente repita el ciclo.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Cómo Limpiar La Cubierta De Vidrio-Cerámica

En modelos con vidrio cerámico blanco o blanco arena, es normal que la superficie se vea descolorida cuando las zonas para cocinar están calientes. Esto es momentáneo y desaparecerá cuando el vidrio se enfríe. La limpieza de la cubierta de vidrio cerámico es diferente a la limpieza de la cubierta de porcelana común. Para mantener y proteger la cubierta de vidrio cerámica siga estos pasos básicos.

LIMPIEZA NORMAL

Sólo utilice la crema para limpieza de superficies de cubierta de vidrio cerámico (Cooktop Cleaning Creme®)

Limpieza del uso diario normal:

Para mantener y proteger la superficie de su cubierta de vidrio cerámico siga estos pasos básicos

1. Antes de usar la superficie de la cubierta por primera vez, límpiela con la crema Cooktop Cleaning Creme®. Esto ayuda a proteger la superficie y hace que la limpieza sea más fácil.
2. El uso diario de la crema le ayudará a mantener la apariencia de la cubierta siempre como nueva.
3. Agite muy bien la crema de limpieza. Aplique unas gotas de la crema directamente en la superficie de la cubierta.
4. Use una toalla de papel o una esponja para limpiar la superficie completa de la cubierta.

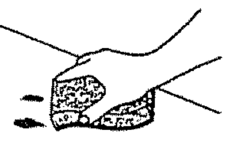
NOTA: Es muy importante que **NO** encienda la cubierta hasta que esté completamente limpia.

Limpie la superficie de la cubierta cada vez que algo se derrame.

Residuos quemados:

ADVERTENCIA: Puede causar DAÑOS a la superficie de su cubierta si utiliza esponjillas diferentes a las esponjillas AZULES anti-rayas Scotch-Brite® Multipurpose No Scratch de 3M

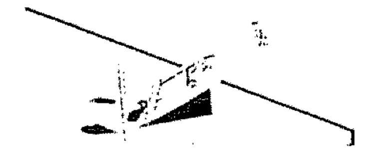
1. Deje que la cubierta se enfríe
2. Esparza unas cuantas gotas de la crema limpiadora en toda el área de residuos quemados.
3. Utilice la esponjilla, frote el área de los residuos, aplicando presión según sea necesario



4. Si algún residuo permanece, repita los pasos anteriores según sea necesario.
5. Para protección adicional, después de que todos los residuos se hayan retirado, brille toda la superficie con la crema de limpieza y una toalla de papel.

Residuos fuertemente quemados:

1. Deje que la cubierta se enfríe
2. Esparza unas cuantas gotas de la crema limpiadora en toda el área de residuos quemados.
3. Sostenga el raspador de cuchilla a un ángulo aproximado de 45° contra la superficie de vidrio y raspe la quemadura. Será necesario aplicar presión al raspador para remover los residuos.



NOTA: El raspador no es proporcionado con su producto.

4. Mantenga una pequeña cantidad de crema sobre el residuo a medida que raspe.
5. Después de utilizar el raspador de cuchilla, utilice la esponjilla para retirar cualquier residuo que quede.

CUIDADO Y LIMPIEZA
Cómo Limpiar La Cubierta De Vidrio-Cerámica (cont.)

6. Para protección adicional, después de que todos los residuos se hayan removido, brille toda la superficie con la crema limpiadora y papel toalla.

NOTA: La hoja de la cuchilla viene empacada de forma invertida por razones de seguridad. Antes de su uso, se debe rotar la cuchilla y reinsertarla dentro de la ranura.



IMPORTANTE: El uso de un raspador no dañará la superficie si se mantiene un ángulo de 45 grados. No use una hoja de cuchilla sin filo o desportillada en la superficie de la cubierta. Mantenga el raspador de cuchilla fuera del alcance de los niños.

Marcas metálicas y rayas:

1. Tenga cuidado de no deslizar ollas y sartenes en la superficie de la estufa. Esto dejará marcas metálicas en la superficie de la cubierta.

   Estas marcas pueden retirarse usando crema limpiadora con una esponja y/o un raspador de cuchilla.
2. Si las ollas cubiertas por una capa delgada de aluminio o cobre se dejan hervir en seco, la capa puede dejar una mancha negra en la cubierta.

   Esto se debe retirar de inmediato antes de calentar la estufa de nuevo o de lo contrario la mancha puede ser permanente.

ADVERTENCIA: Cuidadosamente revise la base de los sartenes en busca de rugosidades que puedan rayar la superficie de la cubierta.

Sellante de la cubierta:

Para limpiar el sellante de la superficie de la cubierta alrededor de los bordes del vidrio, ponga un paño húmedo sobre ésta por unos pocos minutos, luego límpiela con limpiadores no abrasivos.



Daños de derramamientos de dulce y plástico derretido:

1. Apague todas las unidades de la superficie. Retire las sartenes calientes.
2. Con un guante para horno
   a. Utilice el raspador de cuchilla para mover lo derramado a una zona fría de la cubierta
   b. Retire lo derramado con una toalla de papel.
3. Cualquier derrame restante se debe dejar hasta que la superficie de la estufa se haya enfriado
4. No vuelva a usar las unidades de la superficie nuevamente hasta que todo residuo se haya retirado por completo.

NOTA: Si ya ha ocurrido una picadura o hendidura en la superficie de vidrio, el vidrio de la cubierta tendrá que ser reemplazado. En este caso, un servicio será necesario.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Cómo Limpiar La Cubierta De Vidrio-Cerámica (cont.)

INFORMACIÓN GENERAL

A medida que la crema limpia, deja una capa protectora que ayuda a prevenir la acumulación de depósitos minerales (manchas de agua) y facilita la limpieza futura. El detergente para lavar platos elimina la capa protectora y no se debería utilizar.

PRECAUCIONES

- La mayoría de los limpiadores contienen amonia, químicos y abrasivos que dañan la superficie de su cubierta. Use solamente Cooktop Cleaning Creme® para una limpieza adecuada y para la protección de la superficie de vidrio cerámica.
- Si usted arrastra el fondo de las ollas de aluminio o cobre sobre la superficie de la cubierta, podría dejar marcas de metal en forma de rayaduras. Use el raspador y la crema para la superficie para sacar estas marcas. Si no saca este residuo inmediatamente, podría producir marcas permanentes.
- Si las ollas con un enchapado de aluminio delgado, de cobre o de esmalte hierven cuando están secas, se podrían fundir con la superficie de la cubierta. Esta descoloración negra debería ser sacada inmediatamente o podría ser permanente.
- El uso de limpiadores de vidrio podrían dejar una capa irridescente sobre la cubierta. La crema para limpiar sacará esta capa.
- Las manchas de agua (depósitos minerales) son removibles usando crema y vinagre blanco a toda fuerza.
- No use un raspador con una hoja gastada o mellada sobre la cubierta.
- No use limpiadores abrasivos o lanillas abrasivas sobre la cubierta.
- Se puede usar lanillas de plástico tal como Dobie®.

Para ordenar Cooktop Cleaning Creme® adicional, llame a su Centro de Servicio o tienda Sears más cercana, pida el Stock No. 40079.

CUIDADO Y LIMPIEZA
Cómo Limpiar

PANEL DE CONTROL

MATERIALES DE LIMPIEZA

- Detergente líquido para platos
- Agua tibia
- Paño suave

No use limpiadores abrasivos, limpiadores industriales, o blanquedores (cloro).

CACEROLA Y PARRILLA PARA ASAR A LA PARRILLA

MATERIALES DE LIMPIEZA

- Detergente líquido para platos
- Agua tibia
- Lanillas de acero con jabón
- Limpiador comercial para hornos

COMO LIMPIAR

Permita que la cacerola se remoje. Ponga detergente para platos sobre la parrilla y cubra con un paño o una toalla húmeda por un rato. Friegue a medida que sea necesario. Lave, enjuague, y seque bien. Usted también podría poner la cacerola y la parrilla en la lavadora de platos.

PAREDES DEL HORNO

Limpie solamente para retocarlas entre ciclos de limpieza. Use detergentes líquidos para platos, agua tibia, o lanillas con jabón. Enjuague bien después de limpiar y seque.

NUNCA USE LIMPIADORES PARA HORNOS DENTRO O ALREDEDOR DE CUALQUIER PARTE DEL HORNO.

Cuando limpie, asegúrese de no doblar o mover el sensor de la temperatura ubicado en la pared trasera del horno.

CAJON Y LADOS DE LA ESTUFA

MATERIALES DE LIMPIEZA

- Detergente líquido para platos
- Agua tibia
- Toallas de papel

COMO LIMPIAR

No use limpiadores para hornos, polvos para limpiar, o abrasivos fuertes. Si salsas para sasonar, salsa de tomates, materiales para batidos, etc., se derraman, límpielos lo más posible. Cuando las superficies se enfríen limpie bien las superficies pintadas.

VIDRIO DE LA PUERTA DEL HORNO

PARA LIMPIAR

Para limpieza diaria, use un limpiador para vidrios y una toalla de papel. Para suciedad pesada, use una pasta de soda para hornear y agua. Enjuague bien.



MATERIALES DE LIMPIEZA

- Limpiador abrasivo suave
- Esponja-fregador

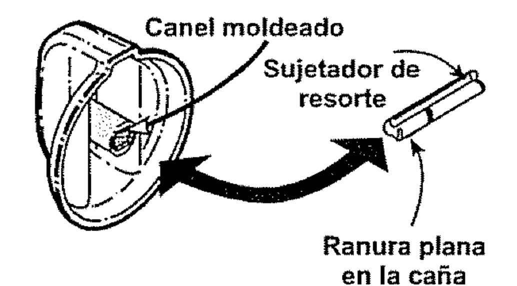
No use limpiadores abrasivos fuertes, limpiadores industriales, o cloro.

CUIDADO Y LIMPIEZA
Partes Removibles

PERILLAS DE CONTROL

MATERIALES de LIMPIEZA

- Detergente para platos
- Agua tibia
- Paño suave



COMO SACAR

1. Asegúrese que la perilla esté en posición de apagado.
2. Tire derecho hacia afuera del tallo.

Usando un pedazo de cuerda podría facilitar el sacado de la perilla. Ponga la cuerda debajo y alrededor de la perilla, y tire derecho hacia afuera.

PARA LIMPIAR

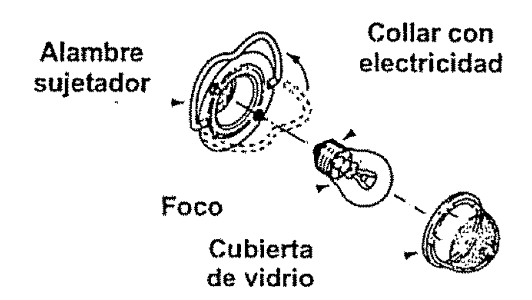
Lave bien la perilla con agua con jabón. Seque completamente con un paño suave. **NO permita que la perilla se remoje.**

PARA COLOCARLA NUEVAMENTE

1. Mire la parte trasera de la perilla.
2. El canal moldeado de la perilla está diseñado para quedar perfectamente ajustado en el tallo de la perilla.
3. Coloque el canal moldeado en línea con la ranura plana en el tallo de la perilla. Empuje la perilla hasta lo más atrás posible.

COMO REEMPLAZAR EL FOCO DE LA LUZ DEL HORNO

PRECAUCION: Desconecte el poder eléctrico hacia el horno en la caja del circuito principal o en la caja de los fusibles antes de tratar de reemplazar el foco de la luz del horno. No toque un foco de la luz caliente con las manos mojadas o con un paño húmedo. Espere a que el foco se enfríe y use un paño seco.



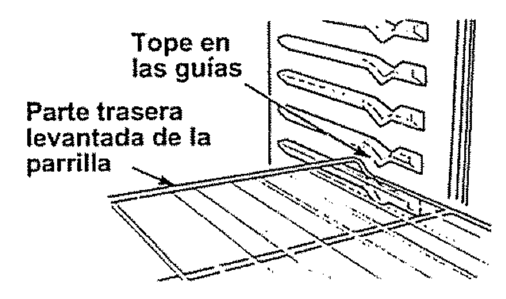
PARA REEMPLAZAR

1. Coloque la mano bajo la cubierta y empuje el alambre sujetador firmemente hacia atrás, hasta que pase por encima y suelte la cubierta del foco.
2. Desatornille el foco de la luz.
3. Reemplace el foco con un foco para hornos de 40 watts de 3½".
4. Tire el alambre sujetador hacia adelante hasta que caiga en la indención sobre la cubierta del foco.

CUIDADO Y LIMPIEZA
Partes Removibles (cont.)

PARRILLAS REMOVIBLES DEL HORNO

MATERIALES DE LIMPIEZA
- Detergente para platos
- Agua tibia
- Lanas para fregar o lanilla con jabón



COMO SACAR
1. Tire las parrillas hasta la posición de tope.
2. Levante el frente de la parrilla y deslícela bajo el tope de la guía para las parrillas.

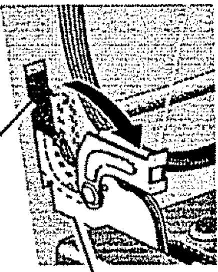
PARA LIMPIAR

Limpie con agua tibia y detergente. Para sacar manchas duras, friegue levemente con lana para fregar o con una lanilla con jabón. Enjuague bien.

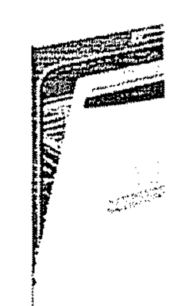
PARA COLOCAR NUEVAMENTE
1. Coloque la parte levantada de atrás de la parrilla sobre las guías.
2. Levante el frente de la parrilla hasta que la parte levantada de atrás se deslice por debajo del tope de las guías.
3. Deslice la parrilla hasta atrás.

PUERTA REMOVIBLE DEL HORNO

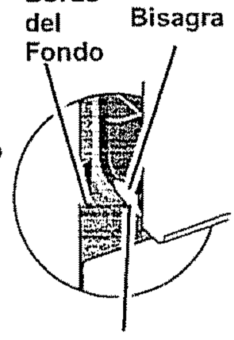
COMO SACAR
1. Abra la puerta completamente.
2. Empuje los topes de las bisagras hacia abajo hacia el marco de la puerta, a la posición de abierto. Esto podría requerir un destornillador de cabeza plana.



3. Tome firmemente los lados de la puerta de arriba.
4. Cierre la puerta a la posición de saque.
5. Levante la puerta hasta que el brazo de la bisagra salga de la ranura.



COMO PONERLA NUEVAMENTE
1. Tome firmemente los dos lados de la puerta de arriba.
2. Con la puerta en el mismo ángulo de saque, coloque la indención del brazo de la bisagra dentro del borde del fondo de la ranura de la bisagra.



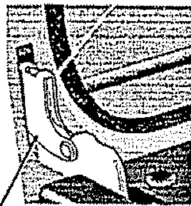
continúa en la página siguiente

CUIDADO Y LIMPIEZA
Partes Removibles (cont.)

Puerta removible del horno (cont.)

3. Abra completamente la puerta.
4. Empuje los topes de las bisagras hacia arriba contra el marco frontal de la cavidad del horno, a la posición de cierre
5. Cierre la puerta del horno.

Posición de Cierre



Brazo de Bisagra Sellada

COMO LIMPIAR AFUERA DE LA PUERTA

- Use jabón y agua para limpiar bien la superficie, lados, y frente de la puerta del horno Enjuague bien. Usted también podría usar un limpiador de vidrio para limpiar el vidrio exterior de la puerta. No permita que el agua gotee dentro de las aberturas de la ventilación.
- Los derrames de salsas para aliñar, jugos de fruta, salsas de tomate, y materiales para sasonar que contengan ácidos podrían causar una descoloración y se deberían limpiar inmediatamente. Cuando la superficie se enfríe, limpie y enjuague.
- No use limpiadores para hornos, polvos para limpiar, o abrasivos duros en la parte exterior de la puerta.
- Si cualquier mancha sobre la moldura de la ventilación de la puerta persiste, use un limpiador abrasivo suave y un fregador de esponja para mejores resultados.

COMO LIMPIAR ADENTRO DE LA PUERTA

- Debido a que el área dentro del sello se limpia durante el ciclo de autolimpieza, usted no necesita limpiar esto a mano.
- El área afuera del sello y el revestimiento de la puerta se pueden limpiar con una lanilla con jabón, agua caliente y detergente. Enjuague bien con una solución de vinagre y agua.

CUIDADO Y LIMPIEZA
Partes Removibles (cont.)

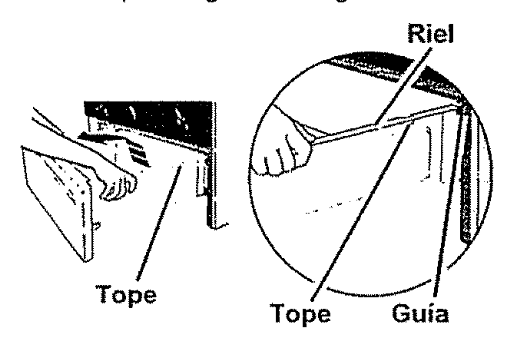


MATERIALES DE LIMPIEZA

- Detergente para platos
- Agua tibia
- Paño húmedo

COMO SACAR

1. Tire el cajón hasta que se detenga.
2. Levante el frente del cajón hasta que los topes salgan de las guías.



3. Saque el cajón.

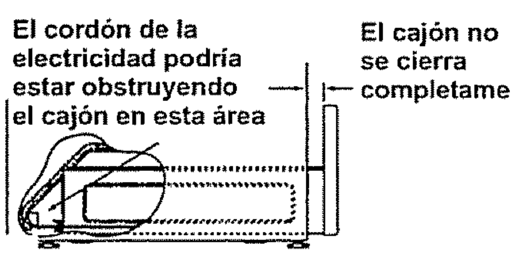
PARA LIMPIAR

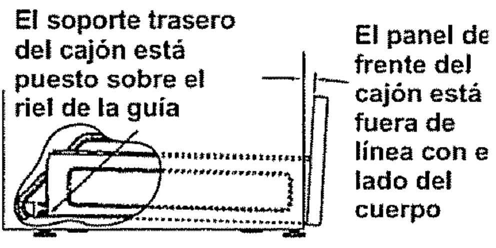
Limpie por dentro y fuera del cajón con agua tibia con jabón y un paño o esponja húmeda. No use abrasivos fuertes o lanas para fregar sobre el cajón.

COMO COLOCARLO NUEVAMENTE

1. Ponga el riel del cajón sobre las guías.
2. Empuje el cajón hacia atrás hasta que se detenga.
3. Levante el frente del cajón y empuje hacia atrás hasta que los topes pasen por sobre las guías.
4. Baje el frente del cajón y empuje hacia atrás hasta que cierre.

SI EL CAJON NO CIERRA





SI EL CAJON ESTA TORCIDO

El soporte de la parte trasera del cajón está sobre el riel de la guía en el lado alto

El panel frontal del cajón está torcido hacia el lado





PRECAUCION: El cajón le ofrece espacio para guardar utensilios para cocinar y hornear. Los materiales de plástico no se deberían guardar en este cajón. No sobrecargue el cajón. Si el cajón está demasiado pesado, se podría salir del riel de la base cuando lo abra.

ANTES DE LLAMAR PARA UN SERVICIO

Para ahorrar tiempo y dinero, antes de llamar para un servicio, revise la lista de más abajo para cualquier problema que usted crea que tiene con el funcionamiento de su estufa. Si el problema es algo que usted no puede reparar, use los Números de Servicio para el Consumidor que se encuentran al final de este manual. **Cuando haga un llamado, tenga disponible el número de modelo, número de serie, lista de partes para reparaciones, manual de uso y cuidado y la fecha de compra.**

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLE SOLUCION
Los controles de la cubierta, horno y control del horno no funcionan.	No pasa electricidad a la estufa.	Revise el circuito principal o los fusibles. Asegúrese que el cordón está enchufado.
Pequeñas rayaduras o abrasiones sobre la cubierta.	**a.** Uso de materiales de limpieza incorrectos **b.** Partículas ásperas (sal, etc.) entre el fondo de las ollas y la superficie para cocinar. **c.** Utensilios con fondos ásperos.	**a.** Use solamente Cooktop Cleaning Creme®. **b.** Asegúrese que la superficie de la cubierta y el fondo de las ollas estén limpias antes de usarlas **c.** Use sólo ollas de fondo suave
Marcas de metal en la superficie de la cubierta (pueden verse como rayaduras).	Arrastrar o raspar los utensilios sobre la superficie de la cubierta.	Use el procedimiento recomendado para limpiar la superficie de la cubierta.
Areas de descoloración sobre la superficie de la cubierta.	Depósitos de minerales de agua o alimentos.	Use procedimientos de limpieza recomendados para limpiar la superficie de la cubierta.
Bandas y manchas oscuras sobre la superficie de la cubierta.	**a.** Derrames o salpicaduras de grasa incrustadas. **b.** Uso de materiales de limpieza incorrectos.	**a.** Use un raspador a hoja y siga las direcciones en la sección para la limpieza de este manual. **b.** Use solamente Cooktop Cleaning Creme® sobre la superficie de la cubierta.
Las zonas para cocinar de la cubierta funcionan, pero el horno no enciende.	Controles del horno puestos incorrectamente.	Revise la sección de cómo cocinar en el horno y cómo colocar el control del horno correctamente.
La parrilla del horno no se desliza con facilidad.	Las parrillas fueron dejadas en el interior del horno durante el proceso de limpieza automática.	Pásele un trapo parcialmente empapado con aceite vegetal para limpiarlo.

ANTES DE LLAMAR PARA UN SERVICIO

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLE SOLUCION
Las unidades de la superficie no mantendrán un hervor fuerte o las comidas no se cocinan lo suficientemente rápido.	Se están usando ollas inadecuadas.	Use ollas de fondo plano y que coincidan con el diámetro de la unidad de superficie seleccionada.
La temperatura del horno no parece estar exacta.	Calibración del control del horno.	Vea las instrucciones para ajustar la temperatura que siguen esta sección.
La puerta del horno no se desengancha.	El ciclo de limpieza no ha terminado.	La temperatura del horno debe caer a menos de la temperatura de enganche antes que se pueda abrir la puerta.
La luz del horno no funciona.	**a.** El interruptor de la luz está apagado. **b.** El foco de la luz del horno está suelto o quemado.	**a.** Revise la posición del interruptor. **b.** Revise o reemplace el foco de la luz.
El horno humea.	**a.** Horno sucio. **b.** Mal uso de papel de aluminio. **c.** Se dejó la cacerola para asar con grasa dentro del horno.	**a.** Vea que no hayan derrames grandes. **b.** No se recomienda el uso del papel de aluminio. **c.** Limpie la cacerola y la parrilla después de cada usc
El horno emite un olor.	**a.** El aislante del horno podría emitir un olor durante los primeros usos. **b.** Falla de limpiar el exceso de suciedad.	**a.** Ponga el horno en un ciclo de autolimpieza para acelerar el proceso de eliminar el olor. **b.** Limpie el exceso de suciedad antes de usar el horno.
Puerta del horno se cierra accidentalmente con cerrojo mientras se hornea.	No fuerce la manilla del cerrojo.	Las temperaturas más altas que las temperaturas de cerrado evitarán que la manilla del cerrojo se deslice a la posición de abierto.
Malos resultados de limpieza.	**a.** Horno demasiado sucio. **b.** Ciclo de limpieza interrumpido.	**a.** Los derrames pesados se deberían limpiar antes de programar un ciclo de limpieza **b.** Permita que el horno se limpie por un ciclo completo

ANTES DE LLAMAR PARA UN SERVICIO

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLE SOLUCION
Los alimentos no se hornean adecuadamente.	**a.** El horno no se precalentó lo suficiente.	**a.** Asegúrese de precalentar cuando la receta lo requiera
	b. Posición incorrecta de la parrilla o la cacerola	**b.** Mantenga un espacio de aire uniforme alrededor de las ollas y utensilios. Vea la sección para consejos para cocinar en el horno.
	c. La ventilación del horno está obstruida o cubierta.	**c.** Mantenga la ventilación despejada
	d. Uso incorrecto del papel de aluminio	**d.** No cubra las parrillas cuando hornee
	e. Temperatura incorrecta para el utensilio usado	**e.** Reduzca la temperatura en 25 grados para utensilios de vidrio, oscuros u opacos.
	f. La temperatura del horno necesita ajuste.	**f.** Revise la sección de ajustes a la temperatura que sigue esta sección.
	g. La estufa o la parrilla del horno no están niveladas.	**g.** Vea las instrucciones de instalación para la nivelación
	h. Controles del horno mal puestos.	**h.** Vea la sección para hornear
Los alimentos no se asan adecuadamente a la parrilla.	**a.** Posición incorrecta de la parrilla.	**a.** Revise la posición de las cacerolas; vea la sección para asar a la parrilla.
	b. El horno se precalentó	**b.** No precaliente cuando ase a la parrilla.
	c. Mal uso de papel de aluminio.	**c.** Lea la sección para asar a la parrilla.
	d. La puerta del horno se cerró durante el asado a la parrilla.	**d.** Abra la puerta a la posición de tope para asar; vea la sección de cómo asar a la parrilla.
	e. Voltaje bajo (208 Voltios)	**e.** Use posición de parrilla más alta y/o ase por más tiempo.
	f. Cantidad de tiempo incorrecta para asar.	**f.** Vea la tabla para asar en la sección de cómo asar a la parrilla
	g. Controles del horno mal puestos	**g.** Vea la sección para asar.

AJUSTES DE TEMPERATURA – "HAGALOS USTED MISMO"

Usted podría pensar que su nuevo horno cocina diferentemente al horno que reemplazó. Recomendamos que use su horno nuevo unas pocas semanas para que se familiarice con él, siguiendo los tiempos que se dan en las recetas como una guía.

Si cree que su nuevo horno está funcionando demasiado caliente (quema la comida) o no calienta lo suficiente (la comida no queda bien cocida) usted mismo puede ajustar la temperatura. La apariencia y la textura de los alimentos son mejores indicadores de la exactitud de un horno que un termómetro. Estos termómetros pueden variar en 20-40 grados de la verdadera temperatura del horno. Además, la puerta se tiene que abrir para leer estos termómetros. Abrir la puerta cambiará la temperatura del horno.

Para decidir en cuánto cambiar la temperatura, suba la temperatura del horno en 25 grados (si los alimentos no quedan bien cocidos) o baje la temperatura en 25 grados (si la comida se quema) de la temperatura de la receta, luego hornee. Los resultados de esta "prueba" le deberían dar una idea de cuánto se debería cambiar la temperatura.

COMO HACER LOS AJUSTES

1. Empuje y sujete, **a la misma vez**, los botones con las flechas para **SUBIR** y **BAJAR LA HORA** hasta que el dial mueste un número de dos dígitos.
2. Empuje el botón con la flecha para **SUBIR LA HORA** para aumentar la temperatura en 35° F

o

Empuje el botón con la flecha para **BAJAR LA HORA** para disminuir la temperatura en 35° F.

3. Cuando este ajuste haya sido hecho el dial volverá a la hora del día.

Este ajuste permanecerá en la memoria hasta que estos pasos sean repetidos y una nueva temperatura sea seleccionada. Permanecerá en la memoria incluso después de un corte de corriente.

Estos ajustes no afectarán las temperaturas para Asar y Limpiar.

NOTAS



GARANTIA DE LA ESTUFA RADIANTE TIPO "FREE-STANDING"

UN AÑO COMPLETO DE GARANTIA PARA TODAS LAS PARTES

Si, dentro de un año de la fecha de instalación, cualquier parte deja de funcionar adecuadamente debido a un defecto en el material o la obra de mano, Sears la reparará o reemplazará, a nuestra opción, sin costo.

GARANTIA LIMITADA DEL VIDRIO RADIANTE Y DE LAS UNIDADES RADIANTES DE LA SUPERFICIE DESDE EL SEGUNDO AL QUINTO AÑO:

Al principio del segundo año, desde la fecha de instalación, a través del quinto año, desde la fecha de instalación, Sears reparará o reemplazará, a nuestra opción, el vidrio radiante o las unidades radiantes de la superficie (usted será responsable por cualquier labor), si ocurre cualquiera de los defectos siguientes:

- Trizadura del vidrio radiante debido a un golpe termal
- Descoloración del vidrio radiante de la cubierta
- Desgaste del diseño sobre el vidrio radiante de la cubierta
- Trizadura del sello de goma entre el vidrio radiante de la cubierta y el borde de porcelana
- Quemado de cualquiera de las unidades radiantes de la superficie

Si este producto es sometido a un uso que no sea el familiar privado, las garantías de arriba son efectivas por solamente 90 días.

EL SERVICIO DE GARANTIA ESTA DISPONIBLE PONIENDOSE EN CONTACTO CON EL CENTRO DE SERVICIO SEARS MAS CERCANO EN LOS ESTADOS UNIDOS.

Esta garantía le brinda derechos legales específicos, y usted podría tener otros derechos que varían de estado a estado.

Sears Roebuck and Co. Dept. 817 WA Hoffman Estates, IL 60179

Para ampliar el valor de su estufa, compre un contrato de mantenimiento Sears

Años de cobertura de propiedad	1er año	2do año	3er año
1. Reemplazo de las partes defectuo sas que no sean el vidrio radiante o las unidades radiantes de las superficies	G	CM	CM
2. Partes del vidrio radiante y de las unidades radiantes de la superficie	G	G	G
3. Labor	G	CM	CM
4. Revisión de mantenimiento preventivo anual a solicitud de usted	CM	CM	CM

G - Garantía CM - Contrato de Mantenimiento

Los aparatos electrodomésticos Kenmore están diseñados, fabricados y probados por años de operación confiable. Sin embargo, cualquier aparato electrodoméstico podría requerir un servicio cada cierto tiempo. El Contrato de Mantenimiento Sears le ofrece un excelente programa de servicio para su producto.

La tabla de arriba muestra los beneficios adicionales que un Contrato de Mantenimiento Sears ofrece comparado a una Garantía Sears.

Póngase en contacto con su Servicio de Ventas de Sears o con un Centro de Servicio Sears para comprar un Contrato de Mantenimiento Sears.

Get it fixed, at your home or ours!

For repair of major brand appliances **in your own home . . .**
no matter who made it, no matter who sold it!

1-800-4-MY-HOME® Anytime, day or night
(1-800-469-4663) (U.S.A. and Canada)
www.sears.com www.sears.ca

For repair of carry-in products like vacuums, lawn equipment and electronics, call for the nearest **Sears Parts and Repair Center.**

1-800-488-1222 Anytime, day or night (U.S.A. only)
www.sears.com

For the replacement parts, accessories and owner's manuals that you need to do-it-yourself, call **Sears PartsDirect℠!**

1-800-366-PART 6 a.m. – 11 p.m., 7 days a week
(1-800-366-7278) (U.S.A. only)
www.sears.com/partsdirect

To purchase or inquire about a Sears Service Agreement or Sears Maintenance Agreement:

1-800-827-6655 (U.S.A.)
7 a.m. – 5 p.m., CST, Mon. – Sat.

1-800-361-6665 (Canada)
9 a.m. – 8 p.m. EST, M – F, 4 p.m. Sat.

Para pedir servicio de reparación a domicilio, y para ordenar piezas:
1-888-SU-HOGAR℠
(1-888-784-6427)

Au Canada pour service en français :
1-800-LE-FOYER[MC]
(1-800-533-6937)
www.sears.ca

